

Vervè

Trentodoc - Brut Millesimato



Vitigno 40% Pinot Bianco, 40% Chardonnay
20% Pinot Nero.

Zona di produzione vigneti del conoide di Roveré della Luna, dell'alta Val di Cembra e della collina a est di Trento.

Composizione del suolo terreno di origine calcarea sul conoide di Roveré della Luna, di origine porfirica in Val di Cembra e ricco di scaglie di calcare marnoso sulla collina di Trento.

Resa per ettaro 80 hl/ha.

Vinificazione la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. La pressatura soffice dei grappoli interi avviene seguendo le lavorazioni tradizionali del Metodo Classico. Il mosto fermenta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inossidabile dove rimane in affinamento fino alla primavera successiva. Seguono le fasi di preparazione della cuvée e rifermentazione in bottiglia. La successiva maturazione sui lieviti si protrae per oltre 30 mesi. Le fasi conclusive prevedono la sboccatura e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Colore invitante e luminosa tonalità giallo paglierino.

Profumo ricorda i fiori bianchi, la mandorla e piacevoli note di una freschezza agrumata.

Sensazione gustativa l'ingresso in bocca è di una buona avvolgenza iniziale, ma lascia poi spazio progressivamente a una invitante freschezza che va a rendere il sorso facile e appagante.

Servizio 6/8° C.

