

Vervè Riserva

Trento DOC
Extrabrut Millesimato
/

Vitigno: 50% Pinot Nero,
25% Chardonnay 25% Pinot
Bianco.

Zona di produzione: vigneti del
conoide di Roveré della Luna,
dell'alta Val di Cembra e della
collina ad 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: 70 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 in
acciaio, barriques e tonneaux di
rovere francese dove rimane in
affinamento fino alla primavera
successiva. Seguono le fasi di
preparazione della cuvée e
rifermentazione in bottiglia.
La maturazione sui lieviti si
protrae per oltre 60 mesi.
Le fasi conclusive prevedono la
sboccatura e l'aggiunta della
liqueur d'expedition.

Colore: spicca una nota
dorata intensa, dalla grande
concentrazione e dal nobile
perlage.

Profumo: il ventaglio
olfattivo è da subito molto
complesso e stratificato,
offre richiami di miele,
di mango e di un mix di
spezie orientali tra le quali
spiccano la curcuma ed
il curry. Lentamente nel
calice emergono note di un
delicato fumée.

Sensazione gustativa:
all'assaggio mostra una
struttura ricca, armonica
ed avvolgente che va a
terminare in una scia lunga
ed appagante.

Servizio: 8/10° C.

