

METODO CLASSICO

OPERA

vitivinicola
in Valdicembra

Brut

2008

TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs, ottenuto con uve Chardonnay provenienti dalla valle di Cembra. Presenta spuma abbondante che forma una corona molto persistente, perlage finissimo e continuo. Il colore è paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo intenso, fragrante, molto variegato con sentori delicati che ricordano i fiori del biancospino e della magnolia, il fruttato della mela golden matura e della pesca, complessati da sottili note di nocciola e di pane leggermente tostato.

Al gusto si rivela pulito e armonico, sapido e complesso, ben bilanciato e caratterizzato da una fresca acidità che esalta le sensazioni fruttate. Notevole la complessità gustativa, carezzevole nell'effervescenza e con retrogusto persistente accompagnato da sentori di lievito, di mandorla dolce e con un piacevole fondo aromatico tipico dello Chardonnay. È consigliabile berlo alla temperatura di 8° C.

Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente a moltissimi antipasti, con risotti e piatti di pesce in genere ed è ideale a tutto pasto con accostamenti anche estremi.



OPERA TRENTO DOC

UVE: accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima decade di settembre;

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra a 400 - 600 metri s.l.m. ed esposte a sud-est e sud-ovest;

FORMA DI ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot con densità d'impianto di 3.500 - 4.500 viti per ettaro;

COLTIVAZIONE: a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti;

PRODUZIONE UNITARIA: 10 T/ha, pari a 2,2 - 2,8 kg ca. di uva per ceppo;

VINIFICAZIONE: Caricamento in pressa pneumatica di uva intera;
Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore con resa del 60%;
Fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;

PRESA DI SPUMA: in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali;

AFFINAMENTO: in cantina interrata a temperatura costante di 12 - 13° C per 36 mesi sui propri lieviti.