



TRIDENTVM BRUT

TRENTODOC



Prodotto con pregiate uve di Chardonnay provenienti dalla Zona Classica del Trento DOC, Tridentvm riflette le caratteristiche uniche del suo territorio di origine con la sua innata eleganza e rappresenta l'espressione ideale della più alta tradizione spumantistica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Metodo Classico dal bouquet elegante e dai sapori preziosi e pieni, perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

VITIGNO
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Colline Avisiane e Val di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Sud, sud-est; 300-500 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreni strutturati, franco argillosi, profondi, ricchi di scheletro (pietre)

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale tra fine agosto e la prima decade di settembre, pressatura soffice delle uve intere e decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, rifermentazione in bottiglia a cui seguono 48 mesi di permanenza sui lieviti.

ALCOL
12,5% vol