ACQUISTATO IL .....

"601" TrentoDoc Brut

Orgogliosamente Trento DOC

La natura, quando è rispettata, dona frutti succosi e ricchi. All'uomo spetta il compito di non rovinare tutto. Lo sanno bene in Concilio, dove le uve giunte a perfetta maturazione, vengono conferite e lavorate con il massimo rispetto. Vendemmia a mano e vinificazione moderna, con controllo rigoroso delle temperature e della pulizia. Dopo la prima fermentazione, il vino riposa sui suoi lieviti per almeno 3 o 4 mesi prima del tiraggio. Quindi in primavera viene creata la cuvée che verrà avviata alla seconda lenta fermentazione in bottiglia. Da quel momento passano non meno di 30 mesi prima di poter godere della prima bottiglia. di 600UNO Brut. Nel bicchiere il colore è dorato, ricoperto da una spuma briosa ma fine. Il profumo è complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito. In bocca risulta fresco, cremoso e di buona struttura.

Di anni ne sono passati quasi 70 da quando, era il 1956, undici agricoltori trentini decisero di unire le loro sorti per dare vita alla Cantina Sociale della città. La data precisa è il 17 ottobre e nei documenti ufficiali si legge: "l'oggetto della Società è il miglioramento morale ed economico dei soci nel promuovere, mediante le opportune iniziative, l'incremento della loro produzione viticola e col provvedere alla lavorazione e alla vendita in comune del prodotto". Oggi come allora, l'unione fa la forza e l'aggregazione in una struttura cooperativa permette anche ai produttori più piccoli di affrontare il mercato traendone profitto. La gamma della cantina comprende vini ottenuti dai classici vitigni autoctoni, come il Marzemino e il Teroldego, ma soprattutto alcuni eccellenti spumanti metodo classico, TrentoDOC.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 600/650m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	4,000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 24 mesi da oggi
Abbinamento	Spiedini speck e mela Golden
Vinificazione	Diraspatura e macerazione sulle bucce per 10/12 ore. Fermentazione a 14-16°C e sosta sui lieviti per almeno 3/4 mesi.
Sensazioni	600UNO ha un colore dorato chiaro. Il profumo è complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito. Al gusto risulta fresco, cremoso e di buona struttura, con una spuma briosa ma fine. Ottima persistenza finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821