



ACQUISTATO IL

"Zell" TrentoDoc Brut

Un gioiello del territorio trentino



Svinando

Zell viene definito un gioiello del territorio trentino. Un eccellente Metodo Classico Brut TrentoDOC, ottenuto da uve Chardonnay selezionate che provengono esclusivamente da vigneti della località Zell. Siamo in una frazione di Trento che si trova a circa 500 metri sul livello del mare. Vigneti sistemati a giropoggio, su un ampio terrazzo naturale esposto a sud, verso la valle dell'Adige. Vendemmia rigorosamente a mano in piccole cassette, le uve vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa per preservarne acidità e freschezza. Il vino base nasce da una vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Quindi, nel mese di marzo, le masse vengono assaggiate e le migliori vengono utilizzate per costituire la cuvee e destinata al tiraggio. Zell rimane sui lieviti per almeno 36 mesi prima di procedere al remuage e al degorgement. Colore giallo paglierino intenso, nel bicchiere rivela un perlage fitto, fine e persistente. Al naso risulta elegante, fruttato e fragrante, con un leggero sentore di lievito. In bocca è fresco, minerale e strutturato. Ottimo spumante a tutto pasto, accompagna brillantemente un antipasto o un primo di pesce.

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	I vigneti, sistemati a giropoggio, si trovano su di un ampio terrazzo naturale esposto a sud verso la valle dell'Adige, caratterizzato da suoli poco profondi, drenanti e ricchi di scaglie di calcare marnoso.
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola semplice Trentina
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve, vendemmiate rigorosamente a mano e poste in piccole casse, per salvaguardare l'integrità dei grappoli, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza. Dopo una soffice pressatura delle uve al mosto ottenuto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 17/19°C.
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino intenso, il perlage fitto, fine e persistente. All'olfatto risulta elegante, fruttato e fragrante con leggero sentore di lievito. Al gusto unisce freschezza, mineralità e struttura. La pulizia del palato e la persistenza nella degustazione lo rendono adatto ad una proposta diversificata, dall'occasione formale e celebrativa a quella di festa.

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