ACQUISTATO IL .....

Trento DOC Brut 2014

Per farlo così buono? ci vuole Talento

Il Trento DOC Endrizzi è un 'Talento', ovvero uno spumante metodo classico italiano ottenuto da sole uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco, con affinamento sur lies di minimo 15 mesi (più di 24 in questo caso) e tenore zuccherino inferiore ai 12 grammi/litro. Rimanendo nel tecnico, ecco il commento alla degustazione: ommioddiiiio che buono!

Quello della famiglia Endrici (Endrizzi è la forma dialettale) è un nome legato alla produzione di vino di altissima qualità da oltre un secolo. Nel 1885 Francesco e Angelo Endrici si sono insediati nella zona, e agli inizi del Novecento sono stati tra i primi ad affiancare ai vitigni tradizionali, come teroldego e lagrein, il cabernet sauvignon e il merlot. Oggi Paolo Endrici e sua moglie Christine rappresentano la quarta generazione. Accanto alla cantina storica del 1885, situata presso l'antico edificio del Masetto e adibita oggi a bottaia, è stata realizzata di recente quella nuova, che unisce un'architettura d'avanguardia, perfettamente integrata nell'ambiente, a un impatto visivo di grande effetto. Per Paolo e Christine il vino è il risultato di una serie di azioni agricole e creative per le quali è doveroso ridurre al minimo gli elementi estranei alla natura della bacca d'uva. Come ai tempi di Francesco e Angelo, i vitigni tradizionali convivono con le varietà internazionali, sul versante sud delle Alpi, dove il clima mediterraneo incontra quello continentale, creando le condizioni ottimali per una viticoltura di qualità.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	SudEst, 500-650 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 85%; Pinot Nero 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Aperitivo assicurato per i prossimi 3 anni
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, ottimo con secondi di pesce, crostacei, molluschi
Vinificazione	La pressatura soffice dei grappoli interi avviene in atmosfera inerte per ridurre i fenomeni ossidativi. La prima fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trento DOC. La maturazione sui lieviti dura oltre i 24 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d?origine. Il ?dosage? è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigiana particolarmente curata
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, bollicina fine; naso minerale con invitanti sfumature fragranti di croissant; bocca precisa, sapida e di ottima acidità

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