ACQUISTATO IL .....

"Zell" TrentoDoc Brut Nature

Solo il miglior Chardonnay



La Vigna

Terreno Le uve Chardonnay selezionate per la cuvée provengono esclusivamente da vigneti della località Zell, frazione di Trento posta a 500 m. s.l.m., dove storicamente si selezionano le uve del monte Calisio destinate alla base spumante. 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 Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

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, con spuma bianca abbondante, perlage fine e persistente. All’olfatto risulta deciso, con marcate note floreali, di lievito, elegante con leggero sentore di crosta di pane. Al gusto lo Zell Brut Nature evidenzia le doti di equilibrio, mineralità e struttura, pur senza ridurne la finezza e l’eleganza. 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.

Solo il miglior Chardonnay proveniente dai vigneti in località Zell, frazione di Trento posta a 500 metri sul livello del mare, vengono destinate a base spumante per questo raffinato TrentoDOC Brut Nature. Sono vigneti particolarmente scenografici, sistemati a giropoggio, con piante di un'età media di 15 anni. Siamo su un ampio terrazzo naturale, esposto a Sud, verso la valle dell'Adige. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, i vini base ottenuti riposano in cantina fino al mese di marzo, quando vengono assaggiati per dar vita alla cuve?e destinata al tiraggio. Zell Nature rimane sui lieviti per almeno 30/36 mesi, prima di procedere al remuage e al conseguente de?gorgement. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino intenso, con spuma bianca abbondante e un perlage fine e persistente. Al naso risulta deciso, con marcate note floreali e un elegante sentore di crosta di pane. In bocca, invece, Zell Brut Nature evidenzia doti di equilibrio, mineralita? e struttura, pur senza perdere in finezza ed eleganza. Ottimo a tutto pasto, sa accompagnare con piacevolezza sia piatti a base di pesce che di carne.

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821