



ACQUISTATO IL .....

"Zell" TrentoDoc Brut

## Un gioiello del territorio trentino



*Svinando*

### 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

Vino spumante brut

#### 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.