ACQUISTATO IL .....

Conti d'Arco TrentoDoc Brut Riserva 2021 2021



Complesso e raffinato

100% Chardonnay proveniente dai bei vigneti dolomitici. Stiamo parlando del TrentoDoc Brut Riserva Conti d'Arco, uno spumante Metodo Classico di grande personalità. Una bollicina versatile e di gran classe. Ma procediamo con ordine. Le uve Chardonnay in questo caso affondano le radici in terreni variabili, che passano da basaltici a porfirici con matrici scistose. Un mosaico geologico che regala al vino mineralità e complessità. Le vigne sono situate tra i 300 e i 600 metri di altitudine, dove godono di un clima fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti che favoriscono una maturazione lenta e aromatica delle uve. Ma se la materia prima è di livello, anche l'attenta lavorazione in cantina permette di valorizzarla al meglio. In questo caso, infatti, il TrentoDoc Brut Riserva di Conti d'Arco riposa sui lieviti per almeno 36 mesi per sviluppare un bouquet complesso e raffinato, con note di frutta matura, crosta di pane e cenni minerali. Il suo perlage fine e persistente permette di percepire con chiarezza i sentori di frutta gialla matura, di agrumi, di fiori bianchi e le delicate note minerali. In bocca, invece, si rivela soprattutto armonico ed equilibrato, con una piacevole freschezza e un finale gradevolmente persistente. Perfetto per celebrare occasioni speciali, questa bolla pare nata apposta per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche. Un vino che esalta i sapori della cucina mediterranea e conquista con la sua personalità.

La storia di Conti d'Arco affonda le radici in un passato nobile e leggendario, legato alla famiglia che possedeva il castello medioevale da cui prende il nome. Il castello di Arco, situato su una rupe che domina le vigne, si erge maestoso nella conca tra il lago di Garda e le Dolomiti del Brenta. Questa posizione strategica non solo offre panorami mozzafiato, ma crea anche un microclima ideale per la viticoltura. Non a caso l'angolo di Trentino dove si trova l'azienda Conti d'Arco è un autentico paradiso per la coltivazione della vite. Le Alpi proteggono le vigne dai venti freddi del nord, mentre il lago di Garda modera il clima, creando condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. La produzione di Conti d'Arco comprende una selezione di vini DOC del Trentino, accuratamente scelti nelle zone più vocate della regione. Enologi esperti seguono ogni fase del processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, garantendo la massima qualità e autenticità dei vini. Tra i suoi prodotti spiccano i favolosi Talento Trento DOC, spumanti metodo classico dedicati alle occasioni speciali.

La Vigna

Terreno	Terreni variabili da valle a valle, da basaltici a porfici con matrici scistose
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	È un metodo classico: ovvero la presa di spuma avviene in bottiglia. Il vino sosta poi sui lieviti per un periodo lungo, minimo 36 mesi, per esaltare l'elegante potenza dello Chardonnay
Sensazioni	Si presenta con un perlage fine e persistente. Al profumo è complesso, intenso e fine. In bocca si presenta armonico, pieno grazie alla lunga permanenza del vino a contatto con i lieviti. Persistente nel finale.

© 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