



ACQUISTATO IL

Brut Classico Trento DOC Millesimato

2012

Fresco metodo classico



Voglia di cambiare aperitivo? Se il Cartizze non è più una novità, lo Champagne troppo pretenzioso, il Franciacorta troppo classico e di Prosecco hai il frigo pieno, è il momento di provare il Trento Doc! Metodo classico millesimato 2012 (vinificazione e affinamento durano 4 anni e questa è l'annata in corso!): bollicina croccante, fresco e con un'ottima evoluzione davanti a sé. Piacevolissimo oggi, una goduria per chi avrà la pazienza di aspettare!

Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è fine ed immediato: bouquet delicato dalle note di camomilla con accenni minerali. Il perlage è persistente e in bocca si percepisce una buona struttura e una piacevolissima freschezza, dal finale dolce-amarognolo. Le origini della Distilleria F.lli Pisoni sono da ricercarsi nella storia: vi sono notizie risalenti addirittura ai tempi del Concilio di Trento (1545) che parlano di Carlo Antonio Pisoni, fornitore ufficiale di vini ed acquaviti presso la corte dell'allora principe vescovo di Trento Cristoforo Madruzzo. I Pisoni sono allievi del rinomato Istituto Agrario di S. Michele all'Adige sin dalla sua fondazione (1874) e, da sempre, l'azienda presta la massima attenzione alla qualità dei prodotti, coniugando tradizione e storia a ricerca e innovazione. La Distilleria Pisoni coltiva Chardonnay e Pinot Nero su 15 ettari vitati tra le Dolomiti di Brenta, il lago di Garda e la città di Trento, uno degli angoli più belli del Trentino.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot e Pergola Trentina
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Spumante metodo classico brut DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo fino al dolce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio e permanenza sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia. Tiraggio a maggio e permanenza in bottiglia su lievito per 34 mesi. Sboccatura aprile 2016.
Sensazioni	Trento DOC molto tipico e delicato: note di camomilla, accenni minerali, e una piacevole spuma in bocca. Ha davanti a sé una bella evoluzione per i prossimi 4 anni.

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