

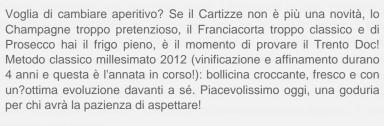
ACQUISTATO IL



Brut Classico Trento DOC Millesimato

2012

Fresco metodo classico



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

II 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.