ACQUISTATO IL .....

"601" TrentoDoc Dosaggio Zero



Bollicina di grande equilibrio

Provenendo da Milano si arriva a Verona in poche ore. Da lì, deviando sulla Brennero in direzione del confine, il panorama muta velocemente. Si lasciano alle spalle le sponde del lago di Garda e rapidamente ci si trova circondati da montagne e soprattutto da vigneti. Il Trentino accoglie così i suoi visitatori. Le uve che danno vita a questo Trento DOC, Chardonnay 100%, sono coltivate ad almeno 600 m. di altitudine, in vigneti caratterizzati da un terreno prevalentemente calcareo e ottima esposizione. 601, dosaggio zero, si presenta nel calice di un piacevole colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con più che evidenti sentori di lievito. In bocca è fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La leggera sensazione acida viene ben equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti per oltre 30 mesi. Ottima la persistenza nel finale.

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.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 600/650m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 24 mesi da oggi
Abbinamento	Parmigiana di zucchine
Vinificazione	Diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, aggiunta dei lieviti selezionati e fermentazione a 14-16°c.
Sensazioni	600UNO dosaggio zero ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento. Ottima persistenza nel finale.

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