

## Alde 3.0 Trento Doc Extra Brut 2013

**UVAGGIO** : Chardonnay

**VIGNETO DI PROVENIENZA**: La scelta dei vigneti di produzione all'interno della zona classica del TRENTO DOC, scaturisce da una profonda conoscenza del territorio e delle caratteristiche ambientali, al fine di individuare le uve ideali per la produzione di questo vino spumante.

**ALLEVAMENTO**: pergola semplice trentina.

**ANNO DI IMPIANTO**: sono vinificate per questo spumante solo le uve di Chardonnay provenienti da vigneti con oltre 10 anni di età.

**TERRENO**: depositi originati dalla disgregazione e alterazione di prevalenti rocce vulcaniche effusive a carattere composizionale subalcalino (andesiti e riociti generate da magmi ibridi di derivazione mantellica e crostale, comunemente indicati come Porfidi quarziferi dal tipico colore rosso-violaceo).

**RESA PER ETTARO**: ca. 6.500 litri di vino base spumante

**VENDEMMIA**: l'uva è raccolta a mano nel momento in cui raggiunge l'equilibrio ideale di maturazione.

**VINIFICAZIONE**: pressatura soffice in pressa pneumatica dell'uva intera con resa massima in mosto del 55% vol./peso

**MATURAZIONE**: la base spumante si affina sui lieviti di fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di ca. 12°C, per almeno sei mesi, con ripetuti bâtonnage.

**AFFINAMENTO**: dopo la presa di spuma, sur lie, per minimo 24 mesi

**GRADO ALCOLICO**: 12,5 % vol. ca.

**ESAME ORGANOLETTICO**: Spumante TRENTO DOC di grande finezza e carattere. Extra brut, per meglio coglierne le doti organolettiche ed il legame con l'origine unica dell'ambiente di coltivazione. Al colore brillante, giallo paglierino scarico con note verdoline, perlage perfetto; al naso ricco e delicato con sentori di fiori bianchi e frutta candita delicata, poi note minerali ed un leggero sentore di crosta di pane. Al gusto fresco, vivace, con una nota acida intrigante accompagnata da sensazioni saline e vegetali, lungo e piacevole il retrogusto.

**ABBINAMENTI**: splendido come aperitivo; accompagna con carattere deciso molluschi e pesce crudo, raffinato su piatti di pesce delicato. Ottimo anche a tutto pasto o spuntini veloci. Ideale servirlo a 6-8 °C.

