

Trento Doc Extra Brut Alde 3.0



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.

Uvaggio

Chardonnay

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

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.

Il terreno è composto da depositi originati dalla disgregazione e alterazione di prevalenti rocce vulcaniche effusive a carattere compositivo subalcalino (andesiti e riolaciti generate da magmi ibridi di derivazione mantellica e crostale, comunemente indicati come Porfidi quarziferi dal tipico colore rosso-violaceo).

Vinificazione

Pressatura soffice in pressa pneumatica dell'uva intera con resa massima in mosto del 55% vol./peso.

In seguito 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. L'affinamento avviene dopo la presa di spuma, sur lie, per minimo 24 mesi.

Alde 3.0 & Cucina

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.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

