



TRENTODOC

R RISERVA TRIANGI BRUT 1,5L IN CASSETTA

Edizione limitata della nostra Riserva Trentodoc. Poco più di 200 pezzi, tirati in versione Magnum, che potranno fregiarsi del prestigioso stemma **CONTI TRIANGI**, tra le più antiche casate nobiliari trentine, legate al suggestivo Maso Saracini. Da qui provengono alcune delle pregiate selezioni d'uva da cui nasce questo prezioso metodo classico. Un Trento DOC raffinato e strutturato, da uve chardonnay e pinot nero, capace di esprimere l'asprezza e la nobiltà del territorio trentino.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:

guyot e pergola semplice, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente argillosi o calcareo-gessosi

Vendemmia:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto e inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti sia in acciaio che in piccolo legno. In primavera, lenta presa di spuma e successiva permanenza sui lieviti per 72 mesi. Segue remuage e sboccatura con aggiunta del liqueur d'expédition

Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tre freschezza e morbidezza. A seguire regalerà maggiore rotondità.

Annata: 2017

Categoria: Spumante metodo classico brut

Uve: chardonnay e pinot nero in percentuali variabili

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 7.17 g/l

Zuccheri: <12 g/l

Temperatura: 6-8°C

Stato evolutivo: Pronto

Contiene solfiti



Giallo paglierino con riflessi dorati



Fragrante, con lieve tostatura e note di frutta secca e tropicale



Fresco, morbido e ammandorlato

ABBINAMENTI

Antipasti e salumi di buona grassezza, crostacei e formaggi stagionati. Ottimo a tutto pasto