

TENUTE
V I D I
TRENTO

BRUT

V I D I

TRENTODOC



VIDI BRUT TRENTO D.O.C. Metodo Classico Vendemmia 2016

Tempo e passione esaltano il VIDI Brut Trento Doc di grande eleganza e carattere, con buona struttura e bevibilità

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e per accompagnare gli antipasti; perfetto da abbinare con primi e secondi di pesce o carni bianche.

SERVIRE A 10° - 12°

FORMATI: 0,75 l. - 1,5l.



MONOVITIGNI DELL'ANNATA 2016

Chardonnay 100%.

Attenta ricerca dei vini base spumante ottenuti da vigne coltivate secondo i principi tutelati dal Disciplinare di Produzione Vini Spumanti TRENTO DOC. Uve raccolte a mano con un'accurata selezione dei grappoli nel periodo ideale deciso dai tecnici viticoli e dall'enologo.

TERRITORIO e ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti cresciuti su terreni policompositi, la cui ricchezza geologica e mineralità rappresentano un grande punto di forza per gli spumanti Metodo Classico delle Tenute Vidi. Vigneti situati nelle più vocate zone collinari della Valle Dell'Adige, Valsugana e Val di Cembra tra i 300-450 metri di quota.

VINIFICAZIONE

I grappoli di uva scelte e selezionate vengono trasferiti nel minor tempo possibile in cantina per le operazioni di spremitura soffice finalizzate a separare il mosto dalle bucce danneggiandole il meno possibile.

La fermentazione alcolica viene eseguita in tank di acciaio a temperature controllate. Le basi spumanti maturano sui lieviti fini della prima fermentazione fino al mese di maggio. La rifermentazione avviene in bottiglia Metodo Classico secondo quanto previsto dalla Trento D.O.C.. Prima di uscire sul mercato dopo la sboccatura affina ulteriori quattro mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

Oltre 42 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE

Alcool: 12,5% vol. - Acidità Totale: 7 g/l
Zuccheri: 6 g/l - pH: 3,25

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino, perlage elegante, minuto e continuo.

OLFATTIVO: Profumo intenso, fragrante, ricco di note floreali-fruttate che ricordano i fiori d'acacia, l'Ailanthus altissima, la pesca e la mentuccia, complessato da sottile nota di crosta di pane

GUSTATIVO: Gusto fresco, pulito, elegante ed avvolgente al palato. Notevole complessità gustativa.