

TENUTE
V I D I
TRENTO

PAS DOSE

V I D I

TRENTODOC



VIDI PAS DOSÉ

TRENTO D.O.C. Metodo Classico
Vendemmia 2016

Un viaggio unico racchiuso in un calice di bollicine per assaporare gli aromi e i profumi della terra che lo produce... viaggiando prima con i sensi...

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, si abbina bene con crudità di pesce.

SERVIRE A 8° - 10°

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



MONOVITIGNI DELL'ANNATA 2016

Chardonnay 100%.
Ricerca attenta dei vini base spumante ottenuti esclusivamente 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

Terreni sabbiosi di origine porfirica che regalano vini longevi, strutturati, con spiccata acidità e freschezza. Vigneti situati nelle più vocate zone collinari della Valle dell'Adige, della Valsugana e della Valle di Cembra tra i 400-600 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 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: 6,8 g/l
Zuccheri: inferiori ad 1 g/l - pH: 3,25

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Colore paglierino vivace, perlage fine e persistente, con schiuma evanescente.

OLFATTIVO: Profumo intenso, complesso, ricco di note minerali-floreali. Piacevole nota di polvere da sparo e liquirizia, con sentori agrumati complessati da una sottile nota di crosta di pane e un leggero profumo di vaniglia.

GUSTATIVO: Al gusto spicca una nota di forte mineralità derivante dal terreno, ben equilibrata da una grande struttura che regala al palato un gusto secco, fresco, elegante, salato ed avvolgente. Retrogusto molto persistente, un'ottima acidità che pulisce il palato.