

TENUTE
V I D I
TRENTO

TENUTE DE LA CROCE

V I D I

R I S E R V A

TRENTO D O C



VIDI RISERVA BRUT DE LA CROS TRENTO D.O.C. Metodo Classico Vendemmia 2016

Il bouquet dello spumante Trentodoc RISERVA:
piacevole ed elegantemente capace di conquistare con
mille carezze e reggere l'inequivocabile prova del tempo.

ABBINAMENTI

Splendido aperitivo, è la
bottiglia ideale da stappare
capace di accompagnare
tutto il pasto. Si sposa
idealmente con piatti
complessi e delicati sia a
base di pesce che carne.

SERVIRE A 10° - 12°

FORMATI: 0,75 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

Terreno di origine calcarea la cui stratificazione e giacitura
favoriscono il drenaggio. Vigneti situati nelle più vocate zone
collinari della Valle dell'Adige, della Valsugana e della Valle di
Cembra a 530 metri di quota con esposizione Est- Sud Est.

VINIFICAZIONE

I grappoli di uva scelte e selezionate vengono trasferiti nel
minor tempo possibile in cantina per le operazioni di
spremitura particolarmente 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; una parte di essa subisce anche la
fermentazione malolattica spontanea.

La rifermentazione avviene in bottiglia secondo il
Metodo Classico. Dopo la sboccatura, affina ulteriori
quattro mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

Oltre 42 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE

Alcool: 12,5% vol. - Acidità Totale: 6,9 g/l

Zuccheri: 8 g/l - pH: 3,25

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino profondo,
perlage fine e persistente, con spuma evanescente.

OLFATTIVO: Profumo intenso, complesso, ricco di
note minerali-floreali-fruttate che ricordano la
polvere di pietra, la crosta di pane, la vaniglia, la
mentuccia selvatica, la salvia ed una nota di arancia
candita a completare il quadro olfattivo.

GUSTATIVO: Al gusto si rileva fresco, pulito, elegante,
dove l'acidità è bene bilanciata da un'avvolgente
struttura molto elegante. Retrogusto piacevole e
persistente che evidenzia le note minerali.