



TRENTODOC
EXTRA BRUT
2022

uve:

Chardonnay in purezza, Denominazione di Origine Controllata.

località di produzione:

Comune di Tenna, Trento. I vigneti si trovano sui terreni sommitali del Colle di Tenna, presso Maso Serafini (alle "Fratte" e ai "Pianari") e sul versante Sud-Ovest del Colle di Tenna, che degrada ripidamente verso il lago di Caldonazzo, sui terreni delle "Fontanaze".

caratteristiche morfologiche ed esposizione:

Presso Maso Serafini il terreno è porfirico, con affioramento di rocce metamorfiche derivate dalla trasformazione di un complesso vulcano-sedimentario. I terreni sono situati ad una quota di 650 metri sul livello del mare e godono di un'esposizione solare totale. I terreni delle "Fontanaze", esposti sui ripidi pendii del Colle di Tenna, sono di natura calcarea, formati da depositi glaciali e vulcanici. Situati ad una quota di circa 450 metri sul livello del mare, hanno un'ottima esposizione in direzione Sud-Ovest.

vinificazione:

Dopo la raccolta a mano dell'uva avviene la selezione del mosto fiore, con affinamento delle cuvée in botti di acciaio Inox fino al tiraggio. L'affinamento prosegue in bottiglia sui lieviti per 36 mesi.

note organolettiche:

Al palato risaltano note burrose, di mela verde, fiori bianchi e crosta di pane. La bollicina è cremosa, sapida con cenni di pasticceria.

