

MASO ALESIERA TrentoDOC Nature Riserva

Per completare la gamma dei Trentodoc LeVide, Nature è la massima espressione dello Chardonnay in purezza. Dopo un'attenta vinificazione ed una maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi, viene degorgiato senza aggiunta di zuccheri.

Denominazione: Trento DOC

Zona di Produzione: colline di Trento, quota 200 – 300 m.

Vitigno: Chardonnay in purezza

Vinificazione e maturazione: L'uva, raccolta manualmente nella prima decade di settembre, viene pressata sofficientemente; il mosto fiore, dopo decantazione statica a freddo, viene fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva si fa il tiraggio; al vino base si aggiungono lieviti selezionati e zucchero. Nelle prime sei settimane avviene la presa di spuma, e raggiunte le atmosfere di sovrappressione inizia la fase di affinamento sui lieviti, che durerà almeno trentasei mesi. All'atto della sboccatura l'intervento è praticamente nullo, in modo che tutte le caratteristiche congenite delle uve, il loro aroma naturale, si manifestano nella loro interezza: tutta la verità in un bicchiere.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Caratteristiche: Un Trento DOC di grande finezza e carattere, dove di esaltano al meglio al meglio le caratteristiche dello Chardonnay in purezza. Il colore è giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Al naso il bouquet è ricco e delicato, con sentori floreali e ricordi di pasticceria fine. Il gusto è armonico, con note di frutta matura; nel finale, si rivelano note di pasticceria e crosta di pane. Perfetto come aperitivo, si rivela ottimo per accompagnare e valorizzare piatti a base di pesce

