



# BRUT MILLESIMATO 2020



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

📍 38010 Faedo (TN) | 📞 +39 0461 650171 | ✉ info@bellaveder.it

# BRUT MILLESIMATO 2020

<b>DENOMINAZIONE</b>	Trentodoc ® Brut Millesimato
<b>VARIETÀ</b>	Chardonnay 100%
<b>ANNATA</b>	2020
<b>VIGNETI DI ORIGINE</b>	Maso Belvedere, Comune di San Michele all'Adige e vigneto San Lorenz, 600 m s.l.m nel comune di Cavedine
<b>SUPERFICIE DEI VIGNETI</b>	35.000 mq
<b>RESA PER ETTARO</b>	90 q.li/ha
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola semplice spezzata e spalliera
<b>ANNO DI IMPIANTO</b>	1982 e 1987 Maso Belvedere, 2011 vigneto San Lorenz
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale a fine agosto, inizio settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Tradizionale in bianco con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barriques. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 40 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12.5 % Vol
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	7,6 g/l (in acido tartarico)
<b>ZUCCHERI RESIDUI</b>	5,8 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino
<b>PROFUMO</b>	Complesso, piacevoli sentori di lievito si coniugano con note fruttate fresche, tropicali e agrumate.
<b>GUSTO</b>	Picevolmente fresco, di corpo, persistente. Il perlage molto fine e persistente conferisce cremosità in bocca.
<b>ABBINAMENTI</b>	Ideale come aperitivo. Grazie alla sua completezza organolettica è ottimo anche a tutto pasto.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12 °C
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	4000 bottiglie