



TRENTODOC BLANC DE BLANCS



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

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

TRENTODOC BLANC DE BLANCS

DENOMINAZIONE	Trentodoc ® Blanc de Blancs
VARIETÀ	Chardonnay 100%
VIGNETI DI ORIGINE	Maso Belvedere, Comune di San Michele all'Adige e vigneto San Lorenz, 600 m s.l.m nel comune di Cavedine
SUPERFICIE DEI VIGNETI	35000 mq
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest S. Michele all'Adige, est-ovest Cavedine
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata e spalliera.
ANNO DI IMPIANTO	1982 e 1987 Maso Belvedere, 2011 vigneto San Lorenz
VENDEMMIA	Manuale a fine agosto, inizio settembre.
VINIFICAZIONE	Tradizionale in bianco, con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in botte ovale di rovere francese. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,9 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	6,0 g/l
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verde-dorati, cristallino.
PROFUMO	Complesso, piacevoli sentori di lievito si coniugano con note di piccola pasticceria.
GUSTO	Piacevolmente fresco, di corpo, persistente. Il perlage molto fine e persistente conferisce cremosità in bocca.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo. Per via della sua completezza organolettica è ottimo anche a tutto pasto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C °C
PRODUZIONE ANNUA	11000 bottiglie