

NATURE S.R. 2017



NATURE S.R. 2017

DENOMINAZIONE	Trentodoc ® Brut Nature S.R. (Sboccatura Recente)
VARIETÀ	Chardonnay 100%
ANNATA	2017
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
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 90 mesi. Sboccatura novembre 2025.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	7,64 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	2,8 g/l
COLORE	Giallo dorato luminoso con perlage finissimo e persistente
PROFUMO	Ampio e complesso, con note di crosta di pane fragrante, frutta secca, agrumi, canditi e sfumature minerali.
GUSTO	Secco, verticale, sorretto da una vibrante acidità e una piacevole sapidità che allunga il finale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C
PRODUZIONE ANNUA	EDIZIONE ESCLUSIVA: micro-tiratura concepita per collezionisti e amanti delle lunghe evoluzioni sui lieviti. 350 bottiglie