

MAN

SPUMANTI

Denominazione	TRENTODOC
vitigno	Chardonnay 100% (Blanc de Blancs) millesimato.
provenienza	Vigneti terrazzati di montagna in Valle di Cembra – Trentino, alle pendici del Monte Corona nel C.C. di Giovo.
terreno	Calcareao posto a 450 m ca di altitudine. Esposizione ad ovest, fattore fondamentale per ottenere uve con una spiccata acidità e ben mature.
impianti resa	Pergola trentina spezzata semplice e guyot. 60 hl/ha.
vinificazione	Vendemmia manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice dell'uva, e utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione e affinamento per ca 85% in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e la restante parte in botte e tonneau dove avviene anche la fermentazione malolattica. Presa di spuma in bottiglia secondo il <i>Metodo Classico</i> e successivo affinamento su lieviti per oltre <i>30 mesi</i> a temperatura costante in cantina interrata.
temperatura di servizio	8-10° C.
note visive	Giallo paglierino chiaro, con leggeri riflessi verdolini. Spuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.
note olfattive	Profumo elegante ed intenso, fragrante e complesso, di frutta a polpa bianca matura tipica dello Chardonnay. Delicate note di nocciola e di pane leggermente tostato, dovute al lungo affinamento sui propri lieviti.
note gustative	Al gusto esprime il suo carattere di montagna: deciso, sapido, minerale e fresco.

CONSIGLI PER LO SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Materiale	Codice ambientale	Riciclo
Cartone	PAP20	Carta
Bottiglia	GL71	Vetro
Tappo	FOR51	Organico
Gabbietta	Fe40	Plastica
Capsula	CA/ALU90	Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

WWW.MANSPUMANTI.IT

