



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 calcarea posto a 600 m ca di altitudine, con esposizione ad ovest, che dona uve dalle caratteristiche uniche: buccia ben matura ma con tenore acidico molto elavato.
impianti resa	Pergola trentina spezzata semplice e guyot. 50 hl/ha.
vinificazione	Vendemmia manuale a metà settembre, accurata selezione manuale delle uve e pressatura soffice del grappoli intero. Utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione e affinamento per ca 80% in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e la restante parte in tonneau da 500 lt. dove avviene anche la fermentazione malolattica. Presa di spuma in bottiglia secondo il <i>Metodo Classico</i> e successivo affinamento su lieviti per oltre 42 mesi a temperatura costante in cantina interrata. Alla sboccatura non viene aggiunta alcuna liqueur d'expedition per rispettarne il <i>carattere dolomitico</i> .
temperatura di servizio	8-10° C.
	NOTE DI DEGUSTAZIONE
note visive	Colore giallo paglierino brillante. Spuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.
note olfattive	Man Nature ha un profumo ricco, deciso e complesso, con sentori di frutta a polpa bianca e note floreali date dallo Chardonnay di montagna.
note gustative	Una nota di forte mineralità, espressione del terreno dolomitico-calcarea di provenienza, ne caratterizza il gusto. Retrogusto molto persistente, estremamente fresco, che pulisce il palato, e richiama alla mente la frutta secca e il pan brioche.

**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

