

MAN

SPUMANTI

Denominazione	TRENTODOC
vitigno	Chardonnay 30% e 70% Pinot Nero
provenienza	Vigneti terrazzati di montagna in Valle di Cembra – Trentino, alle pendici del Monte Corona nel C.C. di Giovo.
terreno	calcareo posto a 450 m ca di altitudine per lo Chardonnay e 500 m ca per il Pinot Nero. Esposizione ad ovest, fattore fondamentale per ottenere uve con una spiccata acidità e ben mature.
impianti resa	Pergola trentina semplice per lo Chardonnay e guyot per il Pinot Nero 60 hl/ha.
vinificazione	Vendemmia manuale nella prima decade di settembre. Accurata selezione manuale delle uve e pressatura soffice dei grappoli interi con 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 di rovere da 500 lt. dove avviene anche la fermentazione malolattica. Presa di spuma in bottiglia secondo il <i>Metodo Classico</i> . Successivo affinamento su lieviti per <i>30 mesi</i> a temperatura costante in cantina interrata.
temperatura di servizio	8-10° C.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
note visive	Perlage abbondante, con corona molto persistente e continuativa. Colore rosa antico brillante.
note olfattive	Profumo intenso, elegante, con note fruttate di ribes, mora, lampone e fragolina di bosco, che richiamano le caratteristiche del Pinot nero.
note gustative	Al gusto si rivela fresco, pulito, e molto complesso. Retrogusto persistente, rileva sentori di lievito, fichi e mandorle tostate.

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

