

TRENTODOC

DOSAGGIOZERO

RISERVA MILLESIMATO



DosaggioZero è un metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, minerale, dal carattere robusto e deciso. Elegante, equilibrato e armonico.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio, mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Pinot Nero e Chardonnay rispettivamente nella misura del 70% e 30%. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition e successivo confezionamento.

CUVÉE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola

alcol: 12,50 % Vol.

acidità totale: 8,00 g/l

zuccheri: zero

estratto secco: 24 g/l

perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Secco con ottima acidità e sapidità bilanciate dal finale morbido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce o crostacei. Bene anche con i salumi e formaggi saporiti.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBENDA	VITAE	VINI BUONI D'ITALIA	I VINI DI VERONELLI	SPARKLE	NERANO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR
2009	🍷	🍷🍷🍷	🌿🌿🌿	★★★★		●●●●	🏆	90 PUNTI	
2010	🍷	🍷🍷🍷			92 PUNTI TI			94 PUNTI	
2011	🍷🍷	🍷🍷🍷	🌿🌿🌿	★★★	92 PUNTI TI	●●●●	🏆	91 PUNTI	
2012	🍷🍷	🍷🍷🍷	🌿🌿🌿	★★★★	94 PUNTI TI	●●●●●			
2013	🍷		🌿🌿🌿						
2014							🏆	94 PUNTI	91 PUNTI
2015	🍷		🌿	★★★		🏆 gold		96 PUNTI	

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

