



TRENTO DOC

BRUT

METODO CLASSICO



La linea Conti d'Arco comprende una serie di vini Doc e di spumanti del Trentino, scelti nelle zone più vocate della regione.

LE UVE
Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE
Zona collinare delle valli trentine.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni variabili da valle a valle, da basaltici a porfirici con matrici scistose.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Pergola Trentina.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il metodo classico, ovvero in bottiglia.
Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore paglierino chiaro con perlage fitto e persistente; al naso è fine, fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.

GRADAZIONE E RESIDUO ZUCCHERINO
12,5%vol, 5,5 g/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
24 mesi dalla sboccatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

