

MASSODÌ

CUVÉE PERPETUA

TRENTO DOC



VITIGNO

Chardonnay 100%
TRENTO DOC - Extra Brut

TERRITORIO DI ORIGINE

Faedo - San Michele all'Adige - Trento - Trentino Alto Adige

VIGNETO

Palai Bassi - Portadon

SUOLO

Medio impasto - argilloso di origine Dolomitica e Porfirica

ALTITUDINE

Nord-Ovest

ESPOSIZIONE

600 MSLM

PENDENZA

20%

ANNO DI IMPIANTO

1990

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Semplice Trentina

RESA X ha

8000 kg

VENDEMMIA

Manuale in cassette

PRODUZIONE

6600 bottiglie

APPUNTI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: le uve vengono adagiate delicatamente in una pressa soffice e lavorate secondo i dettami del metodo classico, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata dove termina la fermentazione alcolica. Dipendentemente dalle annate, su una parte del vino viene condotta la fermentazione malolattica per ricercare un assoluto equilibrio dopo la rifermentazione.

AFFINAMENTO: Il vino affina sur lie per 8 mesi e vengono effettuati "bâtonnage" ad ogni luna nuova.

CUVÉE: Viene eseguito l'assemblaggio delle basi nella primavera successiva. Non è un sans année, ma un multi-millésimé, basato su una cuvée perpétuelle di più annate che partono dal 2016.

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: In primavera avviene l'imbottigliamento e la rifermentazione con presa di spuma in bottiglia. Le bottiglie riposano al buio della cantina a temperatura costante di 14°C per i mesi necessari ad ootenerne il giusto equilibrio e "il vino esce quando è pronto". Successivamente avviene il dégorgement e la tappatura a fungo. Attraverso il Liqueur d'expédition viene presentato Extra Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: giallo-verdolino con delicato e fine perlage.

PROFUMO: note di agrume, pompelmo, in quilibrio con frutta matura, mandorla e crosta di pane.

SAPORE: fresco, minerale e sapido, persistente e verticale.

ABBINAMENTI: con piatti della cucina Trentina e Mediterranea, perfetto anche a tutto pasto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 5,5 g/litro (Extra Brut)cantina a temperatura costante di 14°C per i mesi necessari ad ootenerne il giusto equilibrio e "il vino esce quando è pronto". Successivamente avviene il dégorgement e la tappatura a fungo. Attraverso il Liqueur d'expédition viene presentato Extra Brut.