

POSAD'OR TRENTO DOC

METODO CLASSICO BRUT 2018

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Cembra oltre i 600m

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Franco sabbioso di origine porfirica
esposizione sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Resa 80q/ha

UVE

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico"
nel rispetto del disciplinare Trento Doc
40 mesi di maturazione sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino Profumo: netto intenso e fruttato
Sapore: secco, pieno, fragrante e armonico
Perlage: fine e persistente

GRADO ALCOLICO E RESIDUO ZUCCHERINO

12,5%vol – 6g/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto

CONTENUTO - TEMPERATURA DI SERVIZIO

0,75L/1,5L - 8-10°C

PRODOTTO IN ITALIA DA GOTTARDI S.S.A

Via Carraia, 21 Cembra Lisignago - TN – I

t. 346 3285606 - t. 335 8445207

www.tenutagottardi.it - info@tenutagottardi.it

CONTIENE SOLFITI

