

POSAD'OR RISERVA

TRENTO DOC

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Cembra

VIGNETI

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 600 m s.l.m.

TERRENO: franco - sabbioso di origine porfirica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot- Resa 45/50 q.li/ha

UVE

Chardonnay 70% - Pinot nero 30%

VINIFICAZIONE

Un'accurata raccolta delle uve permette la selezione dei grappoli migliori. Il mosto fiore proveniente da una pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio.

Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia secondo la tecnica del "metodo classico" e affinamento per 70 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: netto, intenso e fruttato

SAPORE: secco, pieno, fragrante e armonico

PERLAGE: fine e persistente

GRADO ALCOLICO - RESIDUO ZUCCHERINO

12,5 % vol - 2 gr/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

CONTIENE SOLFITI

