



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 e RESIDUO ZUCCHERINO

12,5 % vol - 2 gr/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

CONTIENE SOLFITI