



POSAD'OR TRENTO DOC METODO CLASSICO 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 60ql/ha

UVE

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori per preservare i grappoli. Pressatura soffice di uva intera. Il mosto fiore fermenta in serbatoi d'acciaio. Rifermentazione con "metodo classico" in bottiglia e conseguente affinamento sui lieviti per 48 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino;

Profumo: netto, intenso e fruttato;

Sapore: secco, pieno, fragrante e armonico;

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol - 3 gr/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

CONTIENE SOLFITI