



SPUMANTE TRENTO DOC

METODO CLASSICO

LE SELEZIONI SAN MAURO



ZONA VIGNETI

Il vitigno per la produzione di questo spumante classico è lo Chardonnay coltivato sui pendii dell'altopiano di Brentonico ad un'altitudine sopra i 500 metri.



METODO

Le uve selezionate vengono raccolte in cassoni dalla prima decade di settembre. Dopo la pressatura i mosti sono avviati alla fermentazione in recipienti di acciaio. Eseguiti i primi travasi, nella primavera successiva si procede alla spumantizzazione. In questa fase il vino, aggiunto di zucchero e lieviti, inizia una seconda fermentazione in bottiglia, a cui segue il riposo sui lieviti che dura 24 mesi.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un perlage fine e persistente, un profumo fresco delicato ed elegante ed un sapore secco, fresco ed armonico.



ABBINAMENTI

L'abbinamento consigliato è come aperitivo, con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Si accompagna bene anche a tutto il pasto.



Il vino va servito ad una temperatura di 8 gradi.



Grado alcolico 12,50% Vol.

