

Morus Riserva

TRENTO DOC

VARIETÀ: In prevalenza Chardonnay

DENOMINAZIONE: Trento Doc

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°


MORI COLLI ZUGNA
CANTINA DAL 1957



VIGNETI

Le uve Chardonnay che rappresentano la colonna portante di questo spumante vengono coltivate nelle zone di alta collina fra i 400 e i 700m s.l.m. alle pendici del Monte Baldo, nelle aree di Besagno, Crosano, Cazzano e Castione.

METODO

Le uve selezionate vengono sottoposte a pressatura soffice, quindi il mosto preparato per la prima fermentazione alcolica. Ad un periodo di affinamento in grandi tini di legno segue poi il tiraggio per la rifermentazione in bottiglia sui lieviti per almeno 60 mesi.

CARATTERISTICHE

Questo spumante esalta tutte le caratteristiche e la complessità del Morus, sincera espressione dei vigneti di montagna. Dalla grande complessità minerale e dalla struttura imponente, è uno spumante capace di sfidare il tempo. La spuma è cremosa con perlage fine e continuo, il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Un vino di classe, fresco, morbido e ammandorlato.

ABBINAMENTI

Se ne consiglia l'abbinamento con antipasti e salumi di buona grassezza, crostacei e formaggi stagionati. Ottimo anche a tutto pasto.