# Methius<sup>®</sup>

# TRENTODOC BRUT RISERVA

#### **CENNI STORICI**

l'azienda spumantistica "Metius" è nata nel 1986 tra due amici enologi: Carlo Dorigati ed Enrico Paternoster. La cantina d'invecchiamento, ubicata a Mezzocorona (Trentino), risale ai primi del 1900, è completamente interrata e costruita con i "volta a botte" quasi tutti in pietra squadrata. Il nome "Methius" deriva dalla ricerca di un toponimo locale che accomuna l'origine del prodotto aziendale al territorio di nascita. L'etimo del nome scelto si perde nella storia. Si sa che già nel 1150 (Principe Vescovo e Mainardo II conte di Tirolo) il nome delle due borgate site nella Piana Rotaliana erano: Methius Coronae (oggi Mezzocorona) e Methius Sancti Petri (oggi Mezzolombardo) ove il radicale comune "Methius" deriva dal celtico e latino volgare

### ZONA DI ORIGINE

fascia collinare di Faedo e Pressano a 350 - 500 m di altitudine

#### VITIGNO

60 % Chardonnay + 40 % Pinot Nero

#### VINIFICAZIONE

in bianco con fermentazione in barrique di parte dello Chardonnay

#### MATURAZIONE

preparazione della "cuvée" nella primavera successiva la vendemmia. Imbottigliamento e presa di spuma lenta a bassa temperatura. In bottiglia matura circa 5 anni, con periodiche rimesse in sospensione dei lieviti. Si procede poi alla fase di "remuage" sulle "pupitres".

Alla fine di tale ciclo si effettua la sboccatura con aggiunta di "liqueur d'expedition". Lo spumante così ottenuto matura per ulteriori 6 - 8 mesi prima di essere commercializzato

## COLORE

giallo paglierino con riflessi dorati, "perlage" a grana fine e persistente

#### PROFUMO

intenso e complesso, leggermente speziato e dal sentore di frutta matura

#### SAPORE

spuma avvolgente, ma non aggressiva. Sensazione di morbidità e pienezza con persistenza lunga, grazie ad una buona struttura ed equilibrio

# ABBINAMENTI CONSIGLIATI

si accompagna ad antipasti e pesce, ma è ottimo anche a tutto pasto



1858

Azienda Vinicola F.IIi Dorigati
Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)
T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

