

# OM DE FER

BRUT BLANC DE BLANCS  
TRENTO

## Zona di produzione

colline pedemontane ghiaiose calcaree di Mezzocorona,  
colline avisiane.

## Vitigno

Chardonnay con una piccola percentuale di Pinot Bianco.

## Denominazione

TRENTO DOC

## Gradazione alcolica

13% VOL

## Dosaggio

4 gr/ L circa

## Temperatura di servizio

8°C

## Tipologia vino

metodo classico

## Composizione terreno

ghiaia calcarea, terre rosse, terreni porfirici.

## Altitudine vigna

200-500 mslm

## Esposizione vigna

est-sud-ovest

## Età vigneto

5-35 anni

## Sistema di allevamento

pergola trentina semplice

## Resa per ettaro

100 qli/ha

## Vendemmia

manuale, nella prima decade di settembre.

## Vinificazione

pressatura soffice con frazionamento dei mosti,  
fermentazione in barrique per un quarto della massa.

## Affinamento

acciaio e barrique vecchie prima del tiraggio,  
poi circa 24 mesi di affinamento sui lieviti.

## Colore

giallo paglierino, perlage a grana fine e persistente

## Profumo

intenso e complesso, leggermente agrumato,  
con note di mela cotta e dal sentore di pasticceria.

## Sapore

spuma avvolgente, ma non aggressiva.  
Sensazione di estrema morbidezza,  
grazie ad una buona struttura ed equilibrio acido.  
Estrema freschezza di beva.

## Abbinamenti consigliati

dall'aperitivo al tutto pasto, a dimostrazione  
dell'estrema versatilità del Trento Doc.

