

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.

