

METODO

CLASSICO



OPERA

vitivinicola  
in Valdicembra

*Blanc*

★ TRENTO DOC ★

Prodotto con uve vendemmiate a mano in piccole casse provenienti dai terrazzamenti calcarei più alti della Val di Cembra, oltre i 500 m slm. Ottenuto da uve Pinot Nero (100%) lavorate seguendo il “Metodo Classico” nel rispetto del disciplinare del “TRENTO DOC”.

Presenta spuma abbondante con una corona molto persistente ed un perlage finissimo e continuo. Vino dalla grande personalità, molto complesso con note floreali e speziate di viola, combinate a sentori fruttati di mora e ciliegia tipici del Pinot Nero. Al palato ampio, quasi cremoso dove l'acidità è ben bilanciata da un'avvolgente struttura e mineralità, con un leggero finale tostato. Espressione della forza e dell'eleganza che ben rappresentano il potenziale viticolo della Valle di Cembra. Temperatura di servizio consigliata 8°C. Eccellente come aperitivo si abbina perfettamente con moltissimi antipasti, accompagna benissimo sia piatti a base di pesce che carni bianche.



## OPERA TRENTO DOC MILLESIMATO NATURE BLANC

**UVE:** Accurata selezione di pregiate uve di Pinot Nero raccolte manualmente in piccole casse verso la prima decade di settembre.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltre i 500 m slm sui terrazzamenti calcarei più alti della Val di Cembra.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con densità d'impianto di 3.500 - 4.000 viti/ettaro.

**COLTIVAZIONE:** A basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti.

**PROD. UNITARIA:** 10 T/ha pari a 2.2 -2.8 Kg uva/ceppo.

**VINIFICAZIONE:** Caricamento in pressa pneumatica di uva intera. Fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. La pressatura soffice delle uve intere, garantisce al mosto di mantenere inalterate le caratteristiche fruttate, speziate ed eleganti tipiche del vitigno.

**PRESA IN SPUMA:** In bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali.

**AFFINAMENTO:** Permanenza sui lieviti per almeno 60 mesi in cantina interrata a temperatura costante di 12-13°C.

**GRADO ALC:** 12.5 % vol.

