

METODO CLASSICO

OPERA

vitivinicola  
in Valdicembra

*Brut*

2008

TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs, ottenuto con uve Chardonnay provenienti dalla valle di Cembra. Presenta spuma abbondante che forma una corona molto persistente, perlage finissimo e continuo. Il colore è paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo intenso, fragrante, molto variegato con sentori delicati che ricordano i fiori del biancospino e della magnolia, il fruttato della mela golden matura e della pesca, complessati da sottili note di nocciola e di pane leggermente tostato.

Al gusto si rivela pulito e armonico, sapido e complesso, ben bilanciato e caratterizzato da una fresca acidità che esalta le sensazioni fruttate. Notevole la complessità gustativa, carezzevole nell'effervescenza e con retrogusto persistente accompagnato da sentori di lievito, di mandorla dolce e con un piacevole fondo aromatico tipico dello Chardonnay. È consigliabile berlo alla temperatura di 8° C.

Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente a moltissimi antipasti, con risotti e piatti di pesce in genere ed è ideale a tutto pasto con accostamenti anche estremi.



## OPERA TRENTO DOC

**UVE:** accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima decade di settembre;

**ZONA DI PRODUZIONE:** Valle di Cembra a 400 - 600 metri s.l.m. ed esposte a sud-est e sud-ovest;

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** pergola trentina e gujot con densità d'impianto di 3.500 - 4.500 viti per ettaro;

**COLTIVAZIONE:** a basso impatto ambientale su terreni naturalmente inerbiti;

**PRODUZIONE UNITARIA:** 10 T/ha, pari a 2,2 - 2,8 kg ca. di uva per ceppo;

**VINIFICAZIONE:** Caricamento in pressa pneumatica di uva intera;  
Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore con resa del 60%;  
Fermentazione in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;

**PRESA DI SPUMA:** in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali;

**AFFINAMENTO:** in cantina interrata a temperatura costante di 12 - 13° C per 36 mesi sui propri lieviti.