

Corvée Brut

Trento doc

Il **Corvée Brut** è prodotto con pregiate uve Chardonnay, coltivate sui ripidi pendii della valle di Cembra a quote superiori ai 550 metri sul livello del mare. I terreni franco-sabbiosi, profondi, ricchi di pietre e le forti escursioni termiche tipiche di questo territorio d'alta quota, condizionano la maturazione delle uve, lenta e graduale, e assicurano un corretto accumulo delle importanti componenti minerali e aromatiche.

Il **Corvée Brut** è fine e raffinato. Il profumo è ampio e delicato e ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera, il cioccolato bianco.

Le leggere note di mandorla e strudel, con delicati sentori di frutta secca, accompagnano un sapore ricco e persistente.



Nome del vigneto	Diverse vigne di Cembra
Comune	Cembra, Cembra Lisignago
Latitudine	46° 10' 12" N
Longitudine	11° 13' 58" E
Altitudine	559 m slm
Esposizione	Sud, Est
Superficie	1,7619 ettari
Anno d'impianto	1988 e 1994

Varietà	Chardonnay
Portinnesto	Kober 5 BB e SO4
Cloni	SMA 123, SMA 127
Sesto d'impianto	2,40 x 0,80 m
Forma d'allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità d'impianto:	5.300 ceppi/ettaro
Produttore	Matteo Toniolli e Diego Serafin

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 24 mesi.



corvée

corvée

BRUT
METODO CLASSICO

TRENTODOC