

PALADINO – Riserva Trentodoc Millesimato 2014

Finezza, forza, delicatezza, persistenza.

La purezza dello Chardonnay da coltivazione biologica per un'esperienza unica alla scoperta della natura attraverso i propri sensi.

Cinquanta mesi di permanenza sui lieviti in cui raggiunge il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



Tipologia: Spumante Extra Brut Riserva (residuo zuccherino: 3 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay in purezza - biologico.

Vendemmia: metà settembre 2014,

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: marzo 2015, Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: gennaio 2020,

Affinamento: permanenza sui lieviti 58 mesi.

Quantità prodotta: 1982 bottiglie.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fruttato e floreale ove spiccano note ben definite di minerale che ricordano le rocce e le asperità delle montagne trentine.

Gusto: avvolgente, setoso che, dissolvendosi lascia spazio ad aromi piacevoli, intensi, mai aggressivi, e ad una buona sapidità. La bocca ormai asciutta racchiude ancora in sé le note di un vino che si fa ricordare.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 13 %/Vol.

