

# ORO ROSSO

TRENTODOC

## ORO ROSSO Dosaggio Zero *Trentodoc*

OROROSSO deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. OROROSSO Dosaggio Zero è uno spumante Metodo Classico proveniente da sole uve Chardonnay maturate nei vigneti vocati della Valle di Cembra. La quota, oltre i 550 m s.l.m., e il terreno franco-sabbioso, profondo, di origine porfirica, conferiscono al prodotto eleganza e longevità. OROROSSO Dosaggio Zero incarna perfettamente le caratteristiche del suo territorio, dove il porfido, una pietra vulcanica dura e resistente, non è solo il motore dell'economia locale ma anche l'elemento distintivo nella composizione litologica del suolo, che definisce in maniera indelebile le caratteristiche di questo vino.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Dal colore giallo-paglierino deciso con perlage sottile, OROROSSO Dosaggio Zero è deciso al naso, con note di melone bianco, pesca e ananas. In bocca entra risoluto, quasi verticale con sinergia acido/sapida che sostiene tutta la fase, caratterizzata da buona struttura e finale minerale.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Alta valle di Cembra

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**VIGNETI:** Sono i vigneti di Chardonnay più alti della Valle di Cembra nei Comuni di Cembra e Lisignago, Alta Valle e Segonzano. Dal punto di vista geologico gran parte della Val di Cembra si poggia su una piattaforma porfirica di età permiana (risalente a 250 milioni di anni fa); la vallata ha subito un processo di modellamento di origine fluvio-glaciale. La morfologia della valle, unica nel suo genere, si presenta a ripiani antropizzati disposti su entrambe le sponde dell'Avisio sino ad una altitudine di 800-950 m. s.l.m. ma, per ragioni climatiche, solo la destra orografica esposta a sud-est è interessata alla viticoltura.

**VINIFICAZIONE:** le uve Chardonnay vengono raccolte da selezionati vigneti in piccoli contenitori e pressate intere nella marmonier. Le diverse vigne sono vinificate separatamente e successivamente assemblate in *cuvée* in primavera. Prima dell'estate si effettua il tiraggio e da qui inizia un lungo percorso sur lattes di circa 60 mesi, che terminerà con la sboccatura priva di dosaggio. Prima di uscire sul mercato, OROROSSO Dosaggio Zero affina ancora 3 mesi in bottiglia.

**RESA:** 55 hl/ha

**ANALISI:**

Alcool: 12.5%vol

Acidità: 6.2 gr/l

Zuccheri: inferiore ad 1 gr/l

**DOSAGGIO:** Nature

**AFFINAMENTO SUR LATTES:** 60 mesi circa

