

SALISA ZERO

"Grande armonia e incredibile mineralità e sapidità lo contraddistinguono, a testimonianza dell'eccezionale vocazione della Valle di Cembra: un Terroir tra i più adatti alla produzione di spumanti metodo classico"



Valle di Cembra, Trentino
Italia



Terreno calcareo situato ad
un'altitudine di almeno 500 m
slm



Chardonnay 100%
Millesimato



Trento Doc



Pergola semplice trentina e
Guyot



Miglior temperatura 8-10° C



Ottimo come aperitivo e per i
palati più esigenti. Si abbina a
piatti a base di pesce o
crostacei, ma anche a salumi
e formaggi.



Vinificazione: dopo un'attenta selezione manuale delle uve, segue una pressatura soffice dell'uva intera, con mosto fiore. Fermentazione e affinamento per circa l'85 / 90% in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e la parte restante in barrique. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per oltre 40 mesi in cantina sotterranea a temperatura costante. Alla sboccatura non viene aggiunto dosaggio.

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante. Schiuma abbondante e persistente; perlage molto fine e persistente. Profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche note sottili di nocciola e pane leggermente tostato, a causa del lungo invecchiamento sui lieviti. Sapore forte, sapido, minerale e fresco.

TRENTO DOC
Bollicine di Montagna