

CONTROCORRENTE TRENTODOC BRUT S.A.



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle Colline di Trento, a Montevaccino; il terreno calcareo e l'altitudine offrono alle viti un ambiente ideale per la produzione di uve Chardonnay che si distinguono per la loro fresca acidità e mineralità.

VIGNETO

Le viti hanno in media 30 anni e sono allevate con il semplice sistema a pergola trentina.

RESA

110 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve intere vengono poste direttamente nel torchio, dove procediamo a una pressatura delicata per estrarre solo il mosto fiore. Il vino base fermenta e matura in acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato; questo segna l'inizio del periodo di affinamento sui lieviti, che prolunghiamo fino a un massimo di 24 mesi.

Dopo la sboccatura, attendiamo almeno sei mesi prima di immettere sul mercato il CONTROCORRENTE Trento DOC.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONTROCORRENTE Trento DOC incarna al meglio l'essenza del Trentodoc: uno spumante di montagna fresco, raffinato ed elegante, con una piacevole acidità e un bouquet spiccatamente agrumato.

