



## Trento Mach Riserva del Fondatore

———— Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

**CLASSIFICAZIONE** D.O.C.

**TIPOLOGIA** Spumante

**REGIONE** Trentino – Alto Adige

**PROVINCIA** Trento

**ANNATA IN COMMERCIO** 2011

**VITIGNO** 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

**TIPOLOGIA AGRICOLA** Convenzionale

**VENDEMMIA** Manuale, tra la metà di Settembre e la metà di Ottobre

---

### VINIFICAZIONE

Il vino base viene vinificato in bianco con macerazione a freddo del pigiato e fermentazione condotta parte in acciaio, parte in barriques di rovere; la primavera successiva alla vendemmia si procede, quindi, alla presa di spuma in bottiglia.

### AFFINAMENTO

Dopo la rifermentazione in bottiglia, il vino si affina sui lieviti per oltre 4 anni.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Raffinato spumante metodo classico dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, attraversato da perlage sottile e continuo; ha profumi di frutta matura, nocciola, fiori bianchi e pietra focaia rinfrescati da un lieve accenno agrumato; sul palato l'anidride carbonica regala una sensazione cremosa, che esalta l'equilibrio del gusto, la dolcezza del frutto, la sapidità minerale e l'acidità fresca ed armoniosa.

---

**FORMATI E CONFEZIONI :** Bottiglie Champenoise da 75 cl