

Trento DOC Mach Riserva del Fondatore

Istituto Agrario San Michele all'Adige



CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Trentino
PROVINCIA	Trento
VITIGNO	Chardonnay, Pinot Nero
TIPOLOGIA AGRICOLA	spalliera con potatura a doppio guyot
VENDEMMIA	Manuale, verso fine Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in bianco. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barriques di rovere. La primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma.

AFFINAMENTO

Maturazione e permanenza sul lievito per più di 4 anni e successiva sboccatura.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, riflessi dorati; profumo ampio e complesso, lievito e fruttato si fondono in armonia. La finezza del perlage conferisce setosità e persistenza al gusto.

Le sue doti gusto-olfattive consentono un utilizzo a tutto pasto. Ottimo naturalmente come aperitivo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.