

ASCENDUM



TRENTO DOC

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Alto Adige.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni basaltici e ricchi di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola trentina.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uva intera e fermentazione a temperatura controllata. Preparata la cuvée, in primavera si procede al tiraggio. La sosta sui lieviti è di almeno 36 mesi prima della sboccatura. Pas Dosè.

PROFILO ORGANOLETTICO

Dal perlage sottile, si apre nel calice con fresche note di agrumi, miele e delicate fragranze di lievito. In equilibrio fra acidità e struttura, è un Metodo Classico Dosaggio Zero dal tratto preciso ed elegante, autentica espressione delle montagne da cui proviene.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Aperitivo di classe, accompagna eclettiche sperimentazioni in cucina. Ideale con crudità di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.