

# MOSER

BRUT NATURE  
2014

Trentodoc Blanc de Blanc, da sole uve Chardonnay.

denominazione: Trento DOC Bianco.

uve: Selezione di uve Chardonnay, lavorate e raccolte a mano, provenienti da vigneti a pergola.

zone di produzione: Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sul comune di Trento, e Valle di Cembra, con una altitudine che va dai 500 fino ai 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 30 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo a Maso Warth. Argilloso, calcareo e porfirico in Valle di Cembra.

vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia sui lieviti selezionati per un periodo di 5 anni.

note organolettiche: Perlage fine, colore giallo paglierino intenso con note brillanti, fruttato al naso con richiami di note evolutive. Al palato secco, sapido e cremoso.

produzione media: 6.000 bottiglie/anno.

