

MOSER

51,151

BRUT

Trentodoc prodotto dalla famiglia Moser da sole uve Chardonnay.
51,151 celebra il Record dell'Ora di Francesco Moser a Città del Messico, nel 1984.



denominazione:

Trento DOC Bianco.

uve:

Selezione di uve Chardonnay, lavorate e raccolte a mano.

zone di produzione:

Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un'altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell'Adige e sul comune di Trento; le colline di Lavis, ad una altitudine di 250 metri; gli impervi terrazzamenti della Valle di Cembra con una altitudine che va dai 500 fino ai 650 metri.

età media dei vigneti:

15 - 25 anni.

terreno:

Prevalentemente calcareo.

vinificazione:

Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e botti grandi di rovere fino al momento del tiraggio.

affinamento:

In bottiglia su lieviti selezionati.

note organolettiche:

Perlage fine, colore giallo paglierino, note fresche e fragranti. Al palato secco, fresco, con buona sapidità e persistenza.

produzione media:

60.000 bottiglie/anno.