

MOSER

BRUT NATURE 2017

Trentodoc Blanc de Blanc Brut Nature, 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 sul lieviti selezionati per un periodo di 60 mesi.

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.