



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

ENDRIZZI BRUT TRENTO DOC - METODO CLASSICO FRESCHEZZA DA VIVERE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5%

Residuo zuccherino
6,5 g/l

Acidità
7 g/l

Estratto
20 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
**Esce sul mercato
già al punto giusto
di evoluzione e
maturazione. Da non
invecchiare più di 2
anni.**



Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneto Piccoli appezzamenti disposti su terrazzi in zone collinari o di montagna.

Resa per ettaro 80 hl

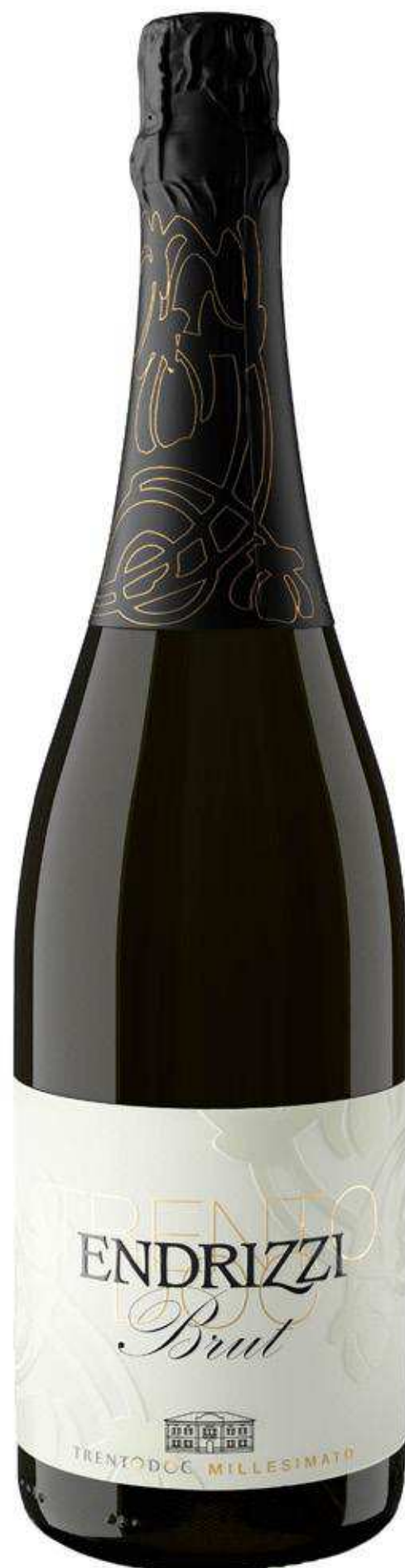
Vendemmia I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione La pressatura soffice dei grappoli interi avviene in atmosfera inerte per ridurre i fenomeni ossidativi. La prima fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trento DOC. La maturazione sui lieviti dura oltre 24 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigiana particolarmente curata.

Caratteristiche Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo.

Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.



*Le informazioni possono variare in base all'annata