CEMBRA
cantina di montagna

ORO ROSSO RISERVA
DOSAGGIO ZERO

TRENTODOC®

ZONA DI PRODUZIONE
Valle di Cembra, Trentino

VITIGNO
100% Chardonnay

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI

Esposizione	sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine	600-750 m s.l.m.
Terreno	mediamente profondo, franco-sabbioso, ben drenato con una buona dotazione di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE

Vendemmia	manuale a fine agosto / inizio settembre
In cantina	pressatura soffice con il torchio marmonier, decantazione statica naturale a freddo, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle lisi per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox
Tiraggio	primavera successiva alla vendemmia
Sboccatura	dopo 48 mesi di affinamento in bottiglia
Alcol	12,5 % vol.
Acidità	7,2 g/l
Zuccheri	1,8 g/l

RESA
50-55 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
fino a 10 anni

Un Trentodoc profondo e cremoso, frutto pregiato di una vocazione territoriale che ha saputo plasmare gli impervi pendii della Valle di Cembra in un dipinto naturale di rara bellezza. Nasce da uve Chardonnay coltivate in terreni di natura porfirica, il cosiddetto Oro Rosso dei valligiani, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza straordinaria. Oro Rosso ammalia la vista con il suo colore giallo paglierino luminoso e il perlage fitto, fine e persistente. Al naso si rincorrono note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria. All'assaggio questo Trentodoc d'altura conquista il palato con una straordinaria verticalità, mineralità e sapidità.