



MAN Brut Trentodoc

Denominazione: TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO

vitigno: Chardonnay 100% (Blanc de Blancs)

vinificazione: Vendemmia manuale nella prima decade di settembre,

pressatura soffice dell'uva, e utilizzo del solo mosto fiore.

Fermentazione e affinamento per ca 85% in serbatoi di acciaio inox

a temperatura controllata e la restante parte in botte e tonneau dove

avvine anche la fermentazione malolattica. Presa di spuma in bottiglia

secondo il *Metodo Classico* e successivo affinamento su lieviti per

oltre 30 mesi a temperatura costante in cantina interrata

temperatura di servizio: 8-10° C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

note visive: Giallo paglierino chiaro, con leggeri riflessi verdolini.

Spuma abbondante e persistente; perlage.

note olfattive: Profumo elegante ed intenso, fragrante e complesso,

di frutta a polpa bianca matura tipica dello Chardonnay.

Delicate note di nocciola e di pane leggermente tostato,

dovute al lungo affinamento sui propri lieviti.

note gustative: Al gusto esprime il suo carattere di montagna:

deciso, sapido, minerale e fresco.

CONSIGLI PER LO SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Materiale	Codice ambientale	Riciclo
Cartone	PAP20	Carta
Bottiglia	GL71	Vetro
Tappo	FOR51	Organico
Gabbietta	Fe40	Plastica
Capsula	CA/ALU90	Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune