

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

TRENTO DOC PAS DOSÉ

Vitigni: 100% Chardonnay.

Terreno: mediamente profondo, franco-sabbioso, ben drenato con una buona dotazione di sostanza organica.

Vendemmia: manuale nei primi giorni di Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con torchio verticale marmonier, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata (18° C), affinamento sulle lisi per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox. Il tiraggio avviene nella Primavera successiva alla vendemmia, mentre la sboccatura dopo almeno 48 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool: 12,5% vol.

Zucchero: 1,9 grammi per litro

Colore: giallo paglierino luminoso.

Aroma: note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria.

Palato: profondo e cremoso, straordinariamente persistente, all'assaggio conquista il palato con una straordinaria verticalità, mineralità e sapidità, merito dei vigneti d'altura.

Abbinamento: piatti a base di pesce, molluschi, crostacei.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

- disponibile anche 1500 ML.

