BLASÉ

Indifferente allo scorrere del tempo che lo impreziosisce senza scalfirlo.

Nasce 6 anni fa e ha già vissuto due vite, pre e post sboccatura, facendo tesoro nel tempo ed evolvendo in profumi speziati e tostati, sottolineandone la sapidità e senza mai perdere l'eleganza nella bevuta.

TERMINATO *

Tipologia: Spumante Trentodoc Dosaggio Zero Riserva (res. zuccherino: 0 g/l).

Zona di produzione: Trentino.

Cuvée: Chardonnay (75%), Pinot nero (25%).

Vendemmia: inizio settembre 2020.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2021, rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: novembre 2024.

Affinamento: permanenza sui lieviti 42 mesi e affinamento in cantina dopo la sboccatura per ulteriori 24 mesi.

Colore: giallo paglierino con carichi riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: lo spettro olfattivo si presenta complesso con profumi franchi nella corrispondenza ai vitigni, al territorio e alla sapiente elaborazione. Si riconoscono le note dell'evoluzione e della maturazione con sentori di fiori di campo secchi, note tostate e frutta matura.

Gusto: Allineato a quanto si è dimostrato al naso, si presenta in bocca in equilibrio con una fresca sapidità accompagnata da una struttura morbida corrispondente ad un grande dosaggio zero.

Conservazione: Entro l'anno mantiene integri i sentori sopra riportati. La sua capacità di maturazione lo farà affrontare con smalto lo scorrere degli anni accrescendone i profumi terziari.
Si consiglia di conservarlo in un ambiente fresco e al riparo dalla luce.

Alcol: 12,5 %/Vol.

Revi TRENTODOC

** Non ritenendo l'annata 2019 idonea per creare una cuvée ottimale per le caratteristiche del nostro Blasé, abbiamo saltato tale millesimo.*

Tornerà disponibile a NOVEMBRE'26 con la Riserva 2020.