



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

PIANCASTELLO RISERVA
BRUT RISERVA – TRENTODOC – METODO CLASSICO
LIBRARI NEL PIACERE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,0%

Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
19,5 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneto Le uve provengono dal vigneto storico di Piancastello, piantato nei primi anni del 1980 da Paolo Endrici su roccia dolomitica alle pendici del Castel Monreale e da parcelle di terreno ricercate con caratteristiche simili.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti al diradamento, sono vendemmiati a mano per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione Pressatura veloce dell'uva intera per minimizzare il contatto tra mosto e buccia. La prima fermentazione viene condotta per una piccola parte del vino con malolattica in barrique e il restante in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc.

La maturazione sui lieviti ha una durata di almeno 36 mesi per ottenere un'eleganza altrimenti irraggiungibile. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dal tempo e da una lavorazione artigiana particolarmente curata.

Caratteristiche Colore giallo paglierino vivo, perlage fine e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza con sentori di crosta di pane. Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e persistente.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è un ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto. Lo consigliamo con un risotto gamberi e zucchine.



*Le informazioni possono variare in base all'annata