



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

ENDRIZZI BRUT
TRENTODOC - METODO CLASSICO
FRESCHEZZA DA VIVERE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5%

Residuo zuccherino
6 g/l

Acidità
7 g/l

Estratto
22 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
5 anni e più



Vitigno Chardonnay.

Vigneto Appezamenti disposti su terrazzi a diverse altitudini in zona collinare e di montagna.

Resa per ettaro 90 hl

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

Vinificazione La pressatura soffice dei grappoli interi avviene in modo veloce per non avere nessun tipo di macerazione. La prima fermentazione è condotta a freddo in serbatoi di acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La maturazione sui lieviti dura almeno 24 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigiana particolarmente curata.

Caratteristiche Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo.

Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.



*Le informazioni possono variare in base all'annata