



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

PIANCASTELLO ZERO

DOSAGGIO ZERO RISERVA - TRENTODOC - METODO CLASSICO

NATURALMENTE AUTENTICO

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13%

Residuo zuccherino
< 2 g/l

Acidità
7,5 g/l

Estratto
20 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneto Terreno con caratteristiche dolomitiche calcaree vicino al Castello di Monreale - Königsberg, uno dei pochissimi vigneti della regione strutturato come un autentico clos: circondato da boschi e allevato a guyot da oltre 30 anni, con viti provenienti dalla Champagne.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione La prima fermentazione viene condotta in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La maturazione sui lieviti dura almeno 48 mesi per ottenere un'eleganza altrimenti irraggiungibile. Alla sboccatura non viene aggiunto alcun "dosage", 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 allegro, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori di mela verde, di crosta di pane e un'elegante nota minerale. Il gusto è secco, pulito, elegante, sapido, avvolgente, con una piacevole nota fresca persistente.

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



*Le informazioni possono variare in base all'annata