

Vervè Riserva

Trento DOC

Vitigno : 50 % Pinot Nero, 25 % Chardonnay, 25 % Pinot Bianco

Zona di produzione : vigneti del conoide di Roveré della Luna e dell'alta Val di Cembra. Terreno di origine calcarea sul conoide di Roveré della Luna e di origine porfirica in Val di Cembra. L'altitudine media dei vigneti è di 500 mslm.

Resa per ettaro : 60 hl /ha

Vinificazione : la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. La pressatura soffice dei grappoli interi avviene seguendo le lavorazioni tradizionali del Metodo Classico. Il mosto fermenta in *barriques* e *tonneaux* di rovere francese dove rimane in affinamento fino alla primavera successiva (circa 6 mesi). Seguono le fasi di assemblaggio e rifermentazione in bottiglia. La successiva maturazione sui lieviti si protrae per oltre 60 mesi. Le fasi conclusive prevedono la sboccatura e l'aggiunta della *liqueur d'expedition*.

Colore : giallo dorato impreziosito da perlage fine e persistente

Profumo : note di spezie e frutta candita si fondono con eleganza ad una delicata trama floreale e accenni di affumicatura

Sensazione gustativa : la grande struttura e persistenza gustativa si sposano ad una gradevole freschezza

Servizio : 6-8 ° C

