

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Maso Bianco - Trento Doc

Denominazione: Trentodoc

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine dolomitica, con base calcarea

Vinificazione: I grappoli sono rigorosamente selezionati, raccolti a mano al mattino presto e delicatamente pressati

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: Fresco e intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e tipici sentori di pane tostato e una leggera fragranza di lievito

Sapore: Armonioso ed equilibrato, pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, perlage persistente e fine

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6-7 °C | 42,8°F

Abbinamenti: Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità

Descrizione:

Trento Doc - Maso Bianco è prodotto nelle incantevoli vallate soleggiate trentine presso la Maso Bianco, sede storica della famiglia. E' ottenuto da una raccolta esclusivamente a mano di selezionata uva Chardonnay, fermentazione a freddo in acciaio e successiva rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi per esaltare l'eleganza di questo metodo classico. Dopo la seconda fermentazione, processo tramite il quale si sviluppa il classico perlage che caratterizza un metodo classico, assieme all'affinamento sui propri lieviti viene effettuato il remuage che serve a incanalare i lieviti nel collo della bottiglia. Da queste sapienti procedure ne deriva un vino elegante, complesso, armonico ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso fresco ed intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e sentori tipici di pane tostato e lieve fragranza di lievito. In bocca pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, il tutto accompagnato da un finale persistente e un fine perlage. Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità. Servire ad una temperatura di 6-7 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9