



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Morfeo

Denominazione: Trentodoc - Sboccatura 2021

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine dolomitica, a base calcarea

Vinificazione: I grappoli vengono rigorosamente scelti raccolti a mano nelle prime ore del mattino e pressati delicatamente

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: 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

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

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. Da provare con canederli trentini

Descrizione:

Trento Doc - Morfeo è prodotto nelle incantevoli vallate soleggiate trentine presso il 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. Da provare con canederli trentini. Servire ad una temperatura di 6-7 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

