

ART

TRENTODOC BRUT – S.A.



DE VIGILI

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalla Collina dei Sorni, a Lavis; gli affioramenti di gesso unitamente all'esposizione ed alla sua altimetria donano alle viti un ambiente ottimale per produrre uve Chardonnay che donano fresche acidità e mineralità.

VIGNETO

Le viti hanno un'età media di 40 anni e sono allevate a doppia pergola Trentina.

RESA

90q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva intera è posta direttamente in pressa, dove con una pressatura soffice estraiamo solo il mosto fiore. Il vino base fermenta e affina in acciaio fino alla primavera prossima quando avviene il tiraggio, da cui inizia il periodo di riposo sui lieviti che prolunghiamo fino ad almeno 36 mesi.

Dopo la sboccatura, attendiamo almeno 6 mesi prima di mettere ART sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ART rispecchia il più possibile l'idea di Trentodoc ed il suo essere una bollicina di montagna, elegante e fine, con una piacevole acidità e pienezza di sorso.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 10-12°C , in accompagnamento ad aperitivi o anche a piatti non troppo strutturati come pesce o carni bianche.



Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28

www.devigili.wine

ordini@devigili.wine