



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

PIANCASTELLO BRUT RISERVA – TRENTODOC – METODO CLASSICO LIBRARI NEL PIACERE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,0%

Residuo zuccherino
6 g/l

Acidità
7 g/l

Estratto
19,5 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneto Vigneto terrazzato inclinato vicino al Castello di Monreale - Königsberg, con viti vecchie e cloni selezionati per il metodo classico allevati a guyot.

Resa per ettaro 50 hl

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

Vinificazione La prima fermentazione viene condotta per parte del vino in barrique e parte in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La maturazione sui lieviti ha una durata di almeno 36 mesi per ottenere un'eleganza altrimenti irraggiungibile. Il "dosage" è minimo, 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 crosta di pane e leggera nota di vaniglia e di miele. Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e 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