ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO 1885

PARTNERSHIP

MUSE

PONTEDILEGNO TONALE

PARADICE

EXTRA BRUT – TRENTO DOC – METODO CLASSICO

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneto Appezzamenti disposti su terrazzamenti di roccia dolomitica ad alta quota.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti al diradamento, sono vendemmiati a mano per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione Pressatura soffice e rapida dei grappoli interi per minimizzare il contatto tra mosto e buccia. La prima fermentazione viene condotta per una piccola parte del vino con malolattica in barrique e il restante in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trentodoc. La prima maturazione sui lieviti in cantina ha una durata di almeno 36 mesi, dopo si completa l'affinamento per altri ca. 34 mesi in grotta ad oltre 2000 m. nel cuore Ghiacciaio Presena, ai piedi del Passo Paradiso. Il dosaggio è minimo, per non alterare le caratteristiche di freschezza tipiche del Trentodoc.

Caratteristiche Colore brillante, perlage finissimo e continuo. Al naso presenta profumi eleganti e note minerali, esaltate dalla lenta maturazione in grotta ad oltre 2000 metri. Al palato è secco ed equilibrato, con una freschezza persistente nonostante la lunga maturazione, preciso e raffinato.

Abbinamenti Come ogni Trentodoc di classe è un ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto. Lo consigliamo con un salmerino affumicato, ricotta di malga e pane di segale croccante.

Origini del progetto Questo Trentodoc speciale è nato in partnership con:
Consorzio Pontedilegno-Tonale, che ha reso possibile l'iniziativa, con l'impegno di persone e di mezzi, riqualificando una grotta esistente e trasformandola in una cantina di affinamento in alta quota, avviando un nuovo dialogo tra vino e montagna.
MUSE – Museo delle Scienze di Trento, con cui abbiamo intrecciato scienza e sensibilità, affinché questo vino parlasse del passato e del futuro dei ghiacciai.
REDO, che ha trasformato i teli protettivi dismessi del Ghiacciaio Presena in un packaging simbolico, circolare e sostenibile.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13%

Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
19,5 g/l

Servizio
6°C

Potenziale di invecchiamento
10 anni e più

*Le informazioni possono variare in base all'annata