

ORO ROSSO

TRENTODOC

ORO ROSSO

Brut

Trentodoc

OROSSO deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. OROSSO Brut è uno spumante Metodo Classico prodotto con pregiate uve Chardonnay coltivate sui ripidi pendii della Valle di Cembra a quote superiori ai 550 m s.l.m. Le alte quote di altitudine, l'esposizione favorevole al sole e la forte escursione termica tra il giorno e la notte tipica del territorio favoriscono l'evoluzione dell'acidità caratteristica di queste zone e delle migliori bollicine di montagna.

NOTE DEGUSTATIVE: Dal colore giallo paglierino carico, presenta un profumo fine e raffinato con note di frutta matura e crosta di pane. Al palato, il gusto è pieno e persistente. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei e carpacci.

ZONA DI PRODUZIONE: Alta valle di Cembra

VITIGNO: 100% Chardonnay

VIGNETI: La Valle di Cembra si presenta come una stretta valle a V, con versanti a pendenza molto elevata, in cui le superfici vitate sono localizzate maggiormente in destra idrografica, la parte più esposta al sole. I terreni sono a granulometria prevalentemente sabbiosa o sabbioso-franca, poco ricchi in carbonati. I suoli sono mediamente profondi a riserva idrica limitata, mediamente ricchi di sostanza organica e una buona fertilità chimica e microbiologica. Lo Chardonnay ha trovato il suo habitat ideale per l'ottenimento di uve base spumante: acidità stabili, pH bassi, con un raggiungimento della gradazione zuccherina non particolarmente elevata. Questo risultato è consentito dalla forte relazione tra l'ambiente di coltivazione, e la sapiente mano del Socio-vicoltore.

VINIFICAZIONE. Le uve vengono raccolte a inizio settembre e pressate intere con una resa in mosto fiore del 55%. La base spumante ottenuta affina sui propri lieviti fino al mese di maggio dove avviene il tiraggio. In bottiglia sono necessari minimo 30 mesi per raggiungere l'evoluzione e l'equilibrio necessari prima della sboccatura.

RESA: 80 hl/ha

ANALISI:

Alcool: 12,5%vol

Acidità: 6.4 g/l

Zuccheri: 5 g/l

DOSAGGIO: Brut

AFFINAMENTO SUR LATTES: 30 mesi circa

