



**CEMBRA** ▲  
cantina di montagna

## **ORO ROSSO RISERVA DOSAGGIO ZERO**

**TRENTODOC®**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Valle di Cembra, Trentino

**VITIGNO**  
100% Chardonnay

**TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola semplice trentina e guyot

**VIGNETI**  
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est  
Altitudine 600-750 m s.l.m.  
Terreno mediamente profondo, franco-sabbioso, ben drenato con una buona dotazione di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia manuale a fine agosto / inizio settembre  
In cantina pressatura soffice con il torchio marmonier, decantazione statica naturale a freddo, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle lisi per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Tiraggio primavera successiva alla vendemmia  
Sboccatura dopo 48 mesi di affinamento in bottiglia  
Alcol 12,5 % vol.  
Acidità 7,2 g/l  
Zuccheri 1,8 g/l

**RESA**  
50-55 hl/ha

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO**  
fino a 10 anni

Un Trentodoc profondo e cremoso, frutto pregiato di una vocazione territoriale che ha saputo plasmare gli impervi pendii della Valle di Cembra in un dipinto naturale di rara bellezza. Nasce da uve Chardonnay coltivate in terreni di natura porfirica, il cosiddetto Oro Rosso dei valligiani, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza

straordinaria. Oro Rosso ammalia la vista con il suo colore giallo paglierino luminoso e il perlage fitto, fine e persistente. Al naso si rincorrono note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria. All'assaggio questo Trentodoc d'altura conquista il palato con una straordinaria verticalità, mineralità e sapidità.