

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Dorigati

NOME DEL VINO

Dorigati Trento Brut Methius
Riserva

DENOMINAZIONE

Trento Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Trentino-Alto Adige

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colline pedemontane di
Mezzocorona e colline Avisiane,
Faedo (TN)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con
fermentazione in barrique di parte
dello Chardonnay. Tiraggio e presa
di spuma lenta a 16°C. In bottiglia
matura 5 anni, con periodiche
rimesse in sospensione dei lieviti.
Segue poi la fase di remuage sulle
pupitres. Alla fine di tale ciclo si
effettua la sboccatura.

AFFINAMENTO

60 mesi sui lieviti in bottiglia.

VITIGNO/I

60% Chardonnay - 40% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

ESPOSIZIONE

Est, Sud, Ovest

ALTITUDINE

220-500

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Ghiaie calcaree, argille e gesso.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

100 qli

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo e Michele Dorigati

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9273T