



Marchesi Guerrieri Gonzaga
TRENTODOC



Riserva Privata

Blanc de Blancs - Millesimato
Extra Brut

DENOMINAZIONE

Trentodoc Riserva

ANNATA

2018

VITIGNO

Selezione di sole uve Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di montagna situati fra i 400 e i 600 metri s.l.m.
tra le colline di Pressano e la Val di Cembra.

SUOLO

Porfirico - vulcanico di varia origine. Marne rosse nella zona
di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra e di medio
impasto nelle altre zone, tutti originati da sedimenti morenici.

VENDEMMIA

Le uve sono vendemmiate manualmente al raggiungimento
della piena maturazione, tra la fine di agosto e i primi giorni
di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento per otto mesi in acciaio sui lieviti con frequenti
bâtonnage. La seconda fermentazione avviene in bottiglia,
il cui tiraggio viene eseguito nel mese di maggio dell'anno
successivo alla vendemmia.

DURATA DELLA MATURAZIONE

60 mesi su lieviti selezionati.

RESIDUO ZUCCHERINO

3,26 g/l

ACIDITÀ

7,13 g/l

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti