

DÈKATOS

Metodo Classico
Trento Doc 120 mesi

Dèkatos è innanzitutto un Metodo Classico di sostanza e ispirazione, trasformate in identità di territorio.

Dèkatos è un Metodo Classico a lunga permanenza sur lie, oltre cento mesi per connotare e cesellare uno stile unico.

Dekatos, dal greco **δέκατος**, significa decimo. Decimo è l'anno di vita di questo vino. Decimo è l'anno in cui avviene la sua *dégorgement*. Decimo rappresenta un numero che sintetizza ciò che questo vino vuole esprimere: totalità, compimento e realizzazione finale.

Dèkatos respira l'arte e il vento delle latitudini trentine, dove la vocazione per i grandi Metodi Classici ha permesso di scrivere pagine importanti all'interno della storia enologica italiana.

DENOMINAZIONE: Trento Doc

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500 bottiglie

COLORE: oro brillante luminoso

VARIETA' DELLE UVE: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE: Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, segue pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. La vinificazione avviene per il 90% in acciaio e 10% in tonneaux. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Viene eseguito il remuage manuale e dopo una permanenza sui lieviti di almeno 120 mesi avviene la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 120 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: residuo zuccherino pari a 2,8 g/l

SOLFITI: 52 mg/l

