

ROENO
azienda agricola

ROENO

Metodo Classico
Trento Doc 48 mesi

Un vino di straordinaria struttura, affascinante sintesi di innovazione e tradizione.

Un Trento doc di grande personalità, si caratterizza per freschezza, fragranza e finezza.

DENOMINAZIONE: Trento Doc

VARIETA' DELLE UVE: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE: Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. La vinificazione avviene per il 90% in acciaio e 10% in tonneau. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Viene eseguito il remuage manuale e dopo una permanenza sui lieviti di almeno 48 mesi si avviene la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48 mesi

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

SENTORI: Vino di grande espressione con piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.

