

MASO POLI

TRENTO DOC RISERVA MASO POLI 2013

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Proviene dai vigneti di Maso Poli a Pressano di Lavis, situati tra i 300-400 m.s.l.m. in terreni di buona struttura argillosa, di origine morenico-alluvionale. La forma di allevamento della vite varia dalla classica pergola semplice trentina alle spalliere con potatura a guyot. La favorevole esposizione a sud-ovest e la limitata produzione, sono i presupposti ideali per una buona maturazione. Dopo la raccolta manuale e una accurata selezione delle uve, l'uva intera viene posta in pressa ed inizia la fase di estrazione del succo, utilizzando solo il fiore del mosto. Segue poi decantazione statica a freddo del mosto e quindi fermentazione con lieviti selezionati che avviene per il 70% in acciaio e il restante 30% in barriques. Terminata la fermentazione si procede con affinamento sui lieviti fino alla primavera successiva, a fine maggio avviene la messa in bottiglia con l'aggiunta della liqueur de tirage per la rifermentazione in bottiglia e segue quindi l'affinamento per 60 mesi. Conclusa la fase di maturazione sui lieviti si procede alla messa in punta delle bottiglie e quindi al remouage manuale per circa un mese ed in fine sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition.

VITIGNI :

80% Chardonnay
20% Pinot nero

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino dorato.
Intenso profumo di mela matura con sottofondo di crosta di pane e lievito.
La struttura al palato è ricca, ma con un elegante nota fresca di acidità e mineralità, che donano persistenza in bocca.

ZUCCHERI RESIDUI :

4 g/l

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Classico aperitivo, è un ottimo accompagnamento alla cucina mediterranea, ad esclusione dei dolci.

TEMPERATURA :

9° - 11° C. da stappare al momento del servizio.

