



TrentoDoc Balter Brut



CLASSIFICAZIONE: Trento DOC V.S.Q.P.R.D. Metodo Classico

COMPOSIZIONE: Di origine morenica, evidenzia una buona presenza di scheletro su rocce calcaree. La tessitura è di medio impasto con una buona dotazione di argilla; una concimazione organica a turno quadriennale è l'unico intervento di integrazione naturale.

VITIGNO: Chardonnay 100 % da vigneti dell'azienda – “Campi n. 7 / 8 / 10 / 11 / 12” – Allevamento parte a filare Guyot e parte a pergola modificata trentina.

VINIFICAZIONE: Vendemmia a mano in piccole casse – spremitura soffice dei grappoli interi – fermentazione parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere. Maturazione per 8 mesi sui propri lieviti, separati solo al momento della cuvée.

CUVÉE: Ottenuta dall'unione dei vini Chardonnay dei vari appezzamenti, i quali per almeno un quarto hanno maturato in piccole botti di rovere.

PRESA DI SPUMA: La presa di spuma avviene con il metodo tradizionale classico. L'operazione di sboccatura viene effettuata dopo una maturazione del vino a contatto con i lieviti di almeno 36 mesi.

SBOCCATURA: L'operazione di sboccatura viene effettuata dopo una maturazione del vino a contatto con i lieviti di almeno 36 mesi.



Azienda Agricola Balter - Via Vallunga II, 24
38068 - Rovereto (TN)
info@balter.it - www.balter.it

