



L'azienda, dominata dallo storico torrione del '500, è di proprietà della famiglia Balter dal 1872 ed è situata sulla sommità pianeggiante di una collina alta 350 m s.l.m. a 3 km dal centro di Rovereto. La superficie complessiva è di 10 Ha vitati e allevati a guyot e pergola con una cantina completamente interrata. Le uve utilizzate sono quelle esclusivamente di proprietà. Collabora in azienda l'enologo Paolo Inama.

AZIENDA AGRICOLA BALTER S.n.c. di Nicola Balter
Via Vallunga II, 24 - 38068 Rovereto (TN)
Tel. +39 0464 430101 - Fax +39 0464 401689
www.balter.it - info@balter.it



Trento DOC Brut Millesimato Metodo Classico



Il vino è il prodotto della vinificazione delle migliori uve Chardonnay (80%) e Pinot nero (20%) provenienti dai vigneti dell'azienda, situati in località Vallunga, nel comune di Rovereto, in una zona collinare su terreni in parte morenici, limosi, ricchi di argilla, ad un'altitudine di 350 metri s.l.m. Dopo la vendemmia, che di solito avviene a partire dalla prima metà di settembre, si procede alla pressatura soffice delle uve e il mosto ottenuto, dopo 12 ore di decantazione statica alla temperatura controllata di 12°C, si avvia, attraverso l'inserimento di lieviti selezionati, alla fermentazione alcolica, fatta svolgere per 10-12 giorni (a 18°C) per l'80% in tank di acciaio inox e per un 20% in barriques di rovere francese di 1° e 2° passaggio. In questi contenitori il vino svolge la malolattica e rimane fino al giugno dell'anno successivo alla vendemmia, quando si procede all'assemblaggio delle partite, all'imbottigliamento e all'aggiunta del liqueur de tirage per la presa di spuma. Il vino matura in cantina sui lieviti per almeno 36 mesi, al termine dei quali si procede al remuage delle bottiglie, al dégorgement, fase conosciuta come sboccatura, e all'aggiunta del liqueur d'expédition. Questo spumante veste il bicchiere di un colore giallo paglierino dai riflessi dorati che vanno ad arricchire un perlage finissimo e persistente. Al naso, intenso, classico e armonico, è caratterizzato da note di pane appena sfornato e biscotti, che si amalgamano con buon equilibrio a percezioni minerali e a ad altre più suadenti di nocciole e vaniglia: un bouquet armonioso nell'insieme che propone anche ricordi agrumati. In bocca risulta fresco, avvolgente, equilibrato, elegante: un vino di stoffa e di buona persistenza grazie alla sua vena sapida; curiose certe nuances di mela nel finale.