

# ASCENDUM



## **TRENTO DOC**

### **METODO CLASSICO BRUT**

#### **VITIGNI**

Chardonnay.

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino-Alto Adige.

#### **COMPOSIZIONE DEL SUOLO**

Terreni basaltici e ricchi di scheletro.

#### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Tradizionale pergola trentina.

#### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice di uva intera e fermentazione a temperatura controllata. Preparata la cuvée, in primavera si procede al tiraggio. La sosta sui lieviti è di almeno 24 mesi prima della sboccatura.

#### **PROFILO ORGANOLETTICO**

La bollicina sottile e il colore dorato anticipano un bouquet che esprime note avvolgenti di pasticceria e fiori d'arancio. Il sorso è un equilibrato gioco di agrumi e crosta di pane. Morbidezza e rotondità confermano la sua armonia di beva.

#### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Aperitivi gourmet e sfiziosi finger food.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C.