



Borgo dei Posseri

# Tananai Metodo classico TRENTODOC



*Spumante metodo classico: ultimo nato, bevendolo ti senti importante, la materia prima è di primissimo ordine ed allora possiamo farlo anche noi! E' bello provocare...e allora ecco uno spumante maturo ottenuto da uve mature.*

PAESE: Italia

REGIONE: Trentino - Alto Adige

UVE: Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

SUPERFICIE: 7000 ceppi/Ha

ALTITUDINE: 520 - 720 m/slm

ALLEVAMENTO: gujot

RESA PER ETTARO: 70 q/Ha

AFFINAMENTO: in inox per 8 mesi, 38 mesi di affinamento sui lieviti

ESAME ORGANOLETTICO: i 38 mesi di permanenza a contatto con i lieviti dona allo spumante una struttura importante, piena intensa e persistente, senza però dimenticare l'inconfondibile e bellissima acidità data dalle uve provenienti da terreni montani.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti leggeri, paste con sughi di verdura e frutti di mare, fritti di ortaggi e di pesce.

Ultimamente si tende gustarlo a "tutto pasto". Temperatura di servizio: 6-8 °C

## **TRENTODOC: classe ed eleganza delle bollicine di montagna al Borgo dei Posseri**

*Con quasi il 30% della produzione nazionale il Trentino è uno dei maggiori produttori italiani di base spumante. La denominazione di origine TRENTO è oggi un punto di riferimento nel settore degli spumanti metodo classico. Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo.*

*TRENTO D.O.C., prima denominazione di origine controllata in Italia riservata ad uno spumante classico nasce da vigneti situati su pendici a media altitudine, particolarmente adatti alla coltivazione della vite, in un ambiente montano con climi caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere, in grado di regalare alle uve complessità aromatica e fragranza.*

*Oggi le bollicine di montagna, frutto di una tradizione secolare, di un clima e di un territorio dominato dalle vette innevate delle Alpi, hanno un solo nome: TRENTO D.O.C.*

