



## TANANAI TRENTO DOC

*Trento DOC Brut, siamo trentini e sappiamo raccogliere ciò che di buono la nostra terra dona, convinto dell'eccellenza del nostro Pinot Nero e del nostro Chardonnay è nato Tananai.... la nostra espressione del Borgo dei Posseri in Trentino.*

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 un clima e di un territorio dominato dalle vette innevate delle Alpi hanno un solo nome: TRENTO DOC.



<b>Denominazione</b>	Trento DOC
<b>Zona di Produzione</b>	Trentino - Alto Adige
<b>Varietà</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
<b>Altitudine</b>	720 mt slm
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Vigne per ettaro</b>	7000 ceppi/Ha
<b>Resa per ettaro</b>	70 q/Ha
<b>Formato disponibile (L)</b>	0.75

**Affinamento:** in inox per 8 mesi, 32 mesi di affinamento sui lieviti

**Esame Organolettico:** i 32 mesi di permanenza a contatto con i lieviti donano allo spumante una struttura importante, piena intensa e persistente, senza però dimenticare l'inconfondibile e bellissima acidità data dalle uve provenienti da terreni montani.

**Abbinamenti ideali:** 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

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

BORGIO DEI POSSERI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)