



# TANANAI ZERO TRENTO DOC

*Trento DOC Pas Dosè, 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 di montagna.*

Con quasi il 30% della produzione nazionale, il Trentino è uno dei maggiori produttori italiani di spumante. La denominazione di origine TRENTO è oggi un punto di riferimento nel settore degli spumanti metodo classico. Alta qualità delle uve, una rigorosa disciplina di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti del successo. TRENTO D.O.C., la prima denominazione di origine controllata in Italia riservata ad uno spumante classico, nato da vigneti situati su pendii a media altitudine altitudine, particolarmente adatta alla coltivazione della vite, in ambiente montano con climi caratterizzati da forti variazioni di temperatura giornaliera, in grado di dare uva complessità aromatica e fragranza. Oggi le bollicine della montagna, frutto di una tradizione secolare, di un clima e di un territorio dominato dalle cime innevate le Alpi, hanno un solo nome: TRENTO DOC



<b>Denominazione</b>	Trento DOC
<b>Zona di Produzione</b>	Trentino - Alto Adige
<b>Varietà</b>	Pinot Nero
<b>Altitudine</b>	520-720 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, 50 mesi di affinamento sui lieviti

**Esame Organoleptico:** i 50 mesi di permanenza a contatto con i lieviti donano importanza e struttura al nostro spumante di punta, intenso e persistente. Grazie ai nostri terreni montani produciamo vini dalla meravigliosa acidità che donano freschezza ed eleganza.

**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

BORG DEI POSSERI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

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