

LE GÉNÉRAL DALLEMAGNE TRENTO DOC RISERVA

Le Général Dallemagne Trento Doc è rimasto celato tra le volte della storica cantina di Palazzo Monfort. Un Trento Doc ambito in un sogno e frutto di esperimenti di cantina di Federico Simoni e l'enologo Maurizio Iachemet: creare una famiglia di Trentodoc Riserva che fosse all'altezza della loro visione della terra. Le Général Dallemagne evoca storia e legami territoriali, uno sguardo sul passato. È il trait d'union tra cremosità mediterranea e freschezza alpina.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Trento e Pergine
Valsugana tra i 400 e i 600 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. 4000/5000 ceppi per ettaro. Resa 80 q/ha.

UVE

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare; fermentazione tumultuosa in cisterne di acciaio inox. Il vino viene poi trasferito in botti usate fino alla primavera successiva per la sosta sulle fecce nobili. 64 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Profumo: note fragranti, dalla crosta di pane a quelle più vanigliate, con una leggera e piacevole punta agrumata.

Sapore: pieno, rotondo e complesso. Le note fragranti evidenziate al naso si ritrovano ben amalgamate.

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

ZUCCHERI RESIDUI: 4,7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7,05 g/l

ABBINAMENTI

Aperitivo, per un brindisi speciale e come protagonista per un pranzo importante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

