



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

ENDRIZZI BRUT  
TRENTO DOC – METODO CLASSICO  
FRESCHEZZA DA VIVERE

#### DATI ANALITICI MEDI\*

Alcool  
12,5%

Residuo zuccherino  
6,5 g/l

Acidità  
7 g/l

Estratto  
20 g/l

Servizio  
4°

Invecchiamento  
**Esce sul mercato  
già al punto giusto  
di evoluzione e  
maturazione. Da non  
invecchiare più di 2  
anni.**



**Vitigno** Chardonnay, Pinot Nero.

**Vigneto** Piccoli appezzamenti disposti su terrazzi in zone collinari o di montagna.

**Resa per ettaro** 80 hl

**Vendemmia** I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

**Vinificazione** La pressatura soffice dei grappoli interi avviene in atmosfera inerte per ridurre i fenomeni ossidativi. La prima fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trento DOC. La maturazione sui lieviti dura oltre 24 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigiana particolarmente curata.

**Caratteristiche** Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo.

Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

**Abbinamenti** Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata