

SALIM
TRENTODOC



SALIM TRENTO DOC EXTRA BRUT RISERVA

Salim Spumante Metodo Classico è ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate nell'omonima zona collinare del comune di Drena. L'ottima esposizione, la costante brezza e la mineralità del terreno unite ad un'accorta gestione del vigneto permettono di ottenere uve di altissima qualità. La vendemmia manuale e la delicatezza delle lavorazioni sono il sigillo che fa sì che la qualità arrivi fino alla bottiglia.

VIGNETI

Zona	Salim, nel comune di Drena
Altitudine	450-600 m.s.l.m.
Esposizione	sud-ovest
Terreni	argilloso-calcarei
Forma di allevamento	Guyot
Età	20-25 anni

VINIFICAZIONE

In seguito ad una attenta selezione in vigneto, l'uva viene pressata intera ed il mosto ottenuto è chiarificato naturalmente con una decantazione statica naturale.

La prima fermentazione avviene prevalentemente in acciaio a 18°C e per una piccola parte in barriques.

Dopo aver creato la cuvée avviene la rifermentazione in bottiglia e la successiva maturazione sui lieviti.

Passati almeno 36 mesi in bottiglia si procede alla sboccatura e quindi alla vestizione della bottiglia. Sono necessari ulteriori 4-6 mesi di maturazione affinché il prodotto sia pronto per la degustazione.

VINO

Denominazione	Trento DOC
Gradazione alcol	12.5 %
Residuo zuccherino	4 g/l
Varietà	100% Chardonnay
Produzione	50 hl/ha
Sosta sui lieviti	almeno 36 mesi

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un perlage fine e persistente. Il profumo fresco di note fruttate-floreali si mescola a gradevoli sentori di pasticceria, accompagnati da una leggera nota di tostatura. Di gusto fresco, è una bollicina leggera e cremosa.

ABBINAMENTI

Salim extrabrut è ottimo come aperitivo. Si accompagna sia con primi a base di pesce o di verdure che con secondi a base di pesce.