



Furletti Riserva

Trento DOC - Dosaggio Zero

Spumante metodo classico millesimato ottenuto dalle migliori uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in zona collinare. Le uve impiegate vengono vendemmiate tra fine agosto ed inizio settembre manualmente sotto attenta cernita e proseguendo il proprio percorso con una lunga sosta sui lieviti dove si arricchiscono di carattere e complessità. L'unione dei due vitigni combinata alla lavorazione di parte del vino in botte di rovere conferiscono al prodotto ricchezza nei profumi, struttura e piacevolezza.

Vino

Linea: Selezioni

Tipologia: Dosaggio Zero (2 g/l residuo zuccherino)

Denominazione: Trento Doc

Varietà: Chardonnay e Pinot nero

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra fine agosto ed inizio settembre. Pressatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox e botti di rovere per circa un 40% del vino. Riposa per 6-7 mesi sui lieviti fini con batonage periodici. L'assemblaggio finale viene eseguito un mese prima del tiraggio. Segue un affinamento in bottiglia sui lieviti di minimo 60 mesi prima della sboccatura.

Zona di produzione

Altitudine: 400 - 500 m s. l. m.

Esposizione: Sud - Est

Terreni: calcarei

Forma di allevamento: Guyot e Pergola Trentina

Carattere del vino

Colore: giallo dorato tenue

Profumo: bouquet intenso con note che partendo dalla frutta a polpa gialla portano a sentori di pasticceria e torrefazione, dove la maturità del Pinot nero arricchisce ulteriormente il bouquet.

Sapore: al palato la bolla si presenta cremosa e persistente ed il vino risulta piacevolmente equilibrato, con un gioco di avvolgenza e mineralità. La scelta di non dosare il vino deriva dal bilanciamento dello stesso legato alla lunga permanenza sui lieviti e l'equilibrio tra i due vitigni impiegati.

Abbinamenti

Furletti Riserva è metodo classico di carattere che non manca però di versatilità. Si presta a molteplici occasioni, dall'aperitivo all'abbinamento a piatti fini e ricercati, dove la sua eleganza e piacevolezza si possono esprimere al meglio.