



*Furletti Gabriele*  
CANTINA

# Reiff

Spumante metodo classico ottenuto da uve chardonnay coltivate in zona collinare, espressione stilistica e territoriale della nostra realtà. Le uve impiegate vengono vendemmiate tra fine agosto ed inizio settembre manualmente sotto attenta cernita. Partendo da un'ottima materia prima arriviamo ad ottenere un vino fresco, armonico e delicato che esprime l'autentica del territorio dolomitico.

## Vino

**Linea:** Metodo Classico  
**Denominazione:** Extrabrut (4 g/l residuo zuccherino)  
**Denominazione:** Trento Doc  
**Varietà:** 100% Chardonnay  
**Resa:** 45 hl/ha

## 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 barriques per circa un 30% 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 30 mesi prima del remuage e della sboccatura.

## Zona di produzione

**Zona di provenienza:** Vigna Vandrino, Tenno  
**Altitudine:** 400-500 m s. l. m.  
**Esposizione:** Sud - est  
**Terreni:** argillosi a medio contenuto calcareo  
**Forma di allevamento:** Guyot e Pergola Trentina

## Carattere del vino

**Colore:** giallo dorato tenue  
**Profumo:** si presenta ricco di sfaccettature che partendo dalle note agrumate e di frutti a polpa gialla porta a sentori di crosta di pane e pasticceria, dove i cenni di tostatura arricchiscono ulteriormente il bouquet.  
**Sapore:** al palato la bolla si presenta fine e persistente ed il vino risulta piacevolmente equilibrato, con una spiccata eleganza minerale. Il residuo zuccherino di 4 g/L permette di esprimere il carattere fresco del territorio di provenienza levigando le asperità.

## Abbinamenti

Reiff è metodo classico versatile, che si può apprezzare come aperitivo oppure consumare a tutto pasto, prestandosi bene per accompagnare sia piatti tipici della cucina Trentina, che italiana ma anche internazionale.

