

OVERTURE

TRENTO DOC

Brut

Spumante Metodo
Classico 100%
Chardonnay dal
colore giallo
paglierino
brillante, si
presenta al naso
con un frutto
elegante di mela e
note minerali. Al
palato è cremoso,
la bollicina
persistente ed
elegante e con una
grande
piacevolezza di
beva.



Territorio
Pradazzi - Aldeno e
Villazzano (TN)
250-500 m s.l.m.
Terreno
calcareo
Allevamento
pergola trentina e guyot
Numero ceppi/ha
3500/5000
Età vigneto
10- 20 anni
Resa per ettaro
70 hl/ha circa
Vinificazione
100% acciaio
Permanenza sui lieviti
15-24 mesi
Alcool
12,5% vol.

DELAITI