

# SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



## Maso Bianco - Trento Doc

**Denominazione:** Trentodoc - Sboccatura 2020

**Vitigni:** Chardonnay

**Tipologia terreno:** Di origine dolomitica, con base calcarea

**Vinificazione:** I grappoli sono rigorosamente selezionati, raccolti a mano al mattino presto e delicatamente pressati

**Affinamento:** Bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

**Profumo:** Fresco e intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e tipici sentori di pane tostato e una leggera fragranza di lievito

**Sapore:** Armonioso ed equilibrato, pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, perlage persistente e fine

**Grado alcolico:** 12,5 % vol

**Temperatura di servizio:** 6-7 °C | 42,8°F

**Abbinamenti:** Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità

### Descrizione:

Trento Doc - Maso Bianco è prodotto nelle incantevoli vallate soleggiate trentine presso la Maso Bianco, sede storica della famiglia. E' ottenuto da una raccolta esclusivamente a mano di selezionata uva Chardonnay, fermentazione a freddo in acciaio e successiva rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi per esaltare l'eleganza di questo metodo classico. Dopo la seconda fermentazione, processo tramite il quale si sviluppa il classico perlage che caratterizza un metodo classico, assieme all'affinamento sui propri lieviti viene effettuato il remuage che serve a incanalare i lieviti nel collo della bottiglia. Da queste sapienti procedure ne deriva un vino elegante, complesso, armonico ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso fresco ed intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e sentori tipici di pane tostato e lieve fragranza di lievito. In bocca pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, il tutto accompagnato da un finale persistente e un fine perlage. Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità. Servire ad una temperatura di 6-7 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) - [info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com) - [vigneti@pec.vinirizzi.com](mailto:vigneti@pec.vinirizzi.com)

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9