

MOSER

51,151
BRUT

Metodo Classico della famiglia Moser prodotto dal 1984.

denominazione: Trento DOC Bianco.

uve: Selezione di uve Chardonnay, lavorate e raccolte a mano, provenienti dai migliori vigneti di proprietà della famiglia.

zone di produzione: Maso Villa Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un'altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell'Adige e sul comune di Trento; le colline di Lavis, ad un'altitudine di 250 metri; gli impervi terrazzamenti della Valle di Cembra con un'altitudine che va dai 500 fino ai 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 25 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo.

vinificazione: Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio, botti e barriques di rovere e acacia fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia su lieviti selezionati per un minimo di 30 mesi fino al momento della sboccatura.

note organolettiche: Perlage fine, colore giallo paglierino, note fresche e fragranti. Al palato secco, fresco, con buona sapidità e persistenza.

produzione media: 30.000 bottiglie/anno.

