



Marchesi Guerrieri Gonzaga

TRENTODOC



Marchesi Guerrieri Gonzaga

Le sapienti mani dei Marchesi Guerrieri Gonzaga hanno dato vita ad una nuova espressione del loro savoir faire con lo spumante Trentodoc, un omaggio alle montagne del Trentino da dove trae le sue origini.

TRENTO D.O.C.
BLANC DE BLANCS
PAS DOSÈ
RISERVA

Lo spumante **TRENTODOC** Marchesi Guerrieri Gonzaga è un **Blanc de Blancs Pas Dosè**. Creato con uve 100% chardonnay coltivate tra le colline di Pressano ad una quota di 400 metri, su terreni di tipo marnoso calcarei che regalano vini strutturati e l'alta val di Cembra tra i 400 e i 700 metri di quota su terreni sabbiosi di origine porfirica dove nascono vini più floreali, con una spiccata acidità ed una grande freschezza. La vendemmia eseguita esclusivamente manualmente avviene tra l'ultima decade di agosto ed i primi giorni di settembre. Le uve sono subito lavorate e le **fermentazioni eseguite esclusivamente in acciaio** a temperatura controllata.

Il vino rimane per almeno 8 mesi sui suoi lieviti, che gli donano complessità prima di essere imbottigliato. In seguito rimane per minimo **36 mesi in affinamento** dove la magia del **TRENTODOC** prende vita. Infine, dopo la sboccatura, riposa altri 6 mesi nel silenzio delle cantine. Il blend di queste uve provenienti da vigneti così diversi fra loro dà origine ad uno spumante estremamente elegante e verticale dalla forte identità, omaggio alle meravigliose montagne del Trentino.



TRENTODOC

È il lavoro incessante di numerose case spumantistiche che credono fortemente nel territorio e nella qualità di un vino unico: produrre uno spumante Trentodoc è un'arte preziosa, una vocazione, una capacità.
www.trentodoc.com



Marchesi Guerrieri Gonzaga

San Leonardo | Italy | sanleonardo.it