

MACH RISERVA DEL FONDATORE

*colore giallo paglierino verdognolo molto scarico, perlage sottile e continuo
con naso fortemente minerale, caratterizzato da note di mandorla, pietra focaia,
fiori bianchi e leggeri accenni agrumati; eccellente equilibrio al palato,
elevata cremosità e finezza; bella persistenza lunga e salata e acidità ben calibrata*

Denominazione	Trento DOC
Uve	Chardonnay e Pinot Nero
Vigneto	Maso Togn e Telve
Forma di allevamento	pergola semplice trentina e guyot
Densità d'impianto	4.500 – 6.000 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1987 - 2000
Resa/ceppo	1,4 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, da metà settembre a metà ottobre
Vinificazione	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta in parte in acciaio e parte in barriques di rovere; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza sul lievito per più di 4 anni e successiva sboccatura
Produzione	10.000 bottiglie
Temperatura di servizio	8°C
Abbinamenti	vino a tutto pasto, dal pesce in ogni sua forma, alla carne bianca per arrivare a formaggi saporiti; eccellente come aperitivo



NOTE DEGUSTATIVE:
