



Marchesi Guerrieri Gonzaga

TRENTODOC

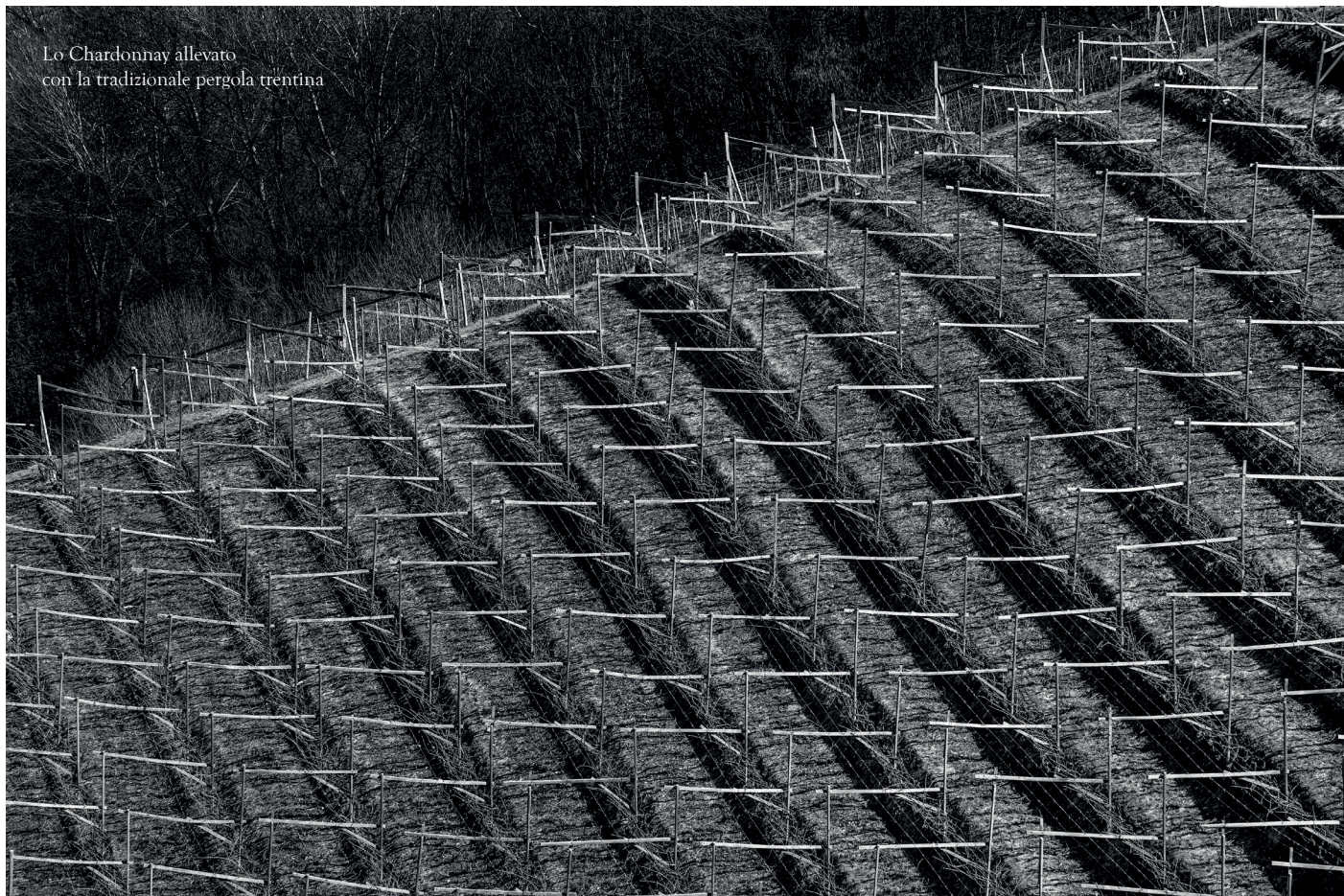
LE SAPIENTI MANI DEI MARCHESI GUERRIERI GONZAGA
HANNO DATO VITA AD UNA NUOVA ESPRESSIONE DEL LORO SAVOIR FAIRE
CON LO SPUMANTE TRENTODOC,
UN OMAGGIO ALLE MONTAGNE DEL TRENTINO
DA DOVE TRAE LE SUE ORIGINI.

I vigneti
della Val di Cembra



I nostri spumanti sono creati solo con **uve Chardonnay** coltivate tra le **colline di Pressano** ad una quota di 400 metri che regalano vini strutturati e l'alta **Val di Cembra** tra i 400 e i 700 metri 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 sui suoi lieviti, che gli donano complessità prima di essere imbottigliati. Segue **l'affinamento** dove la magia prende vita. Infine, dopo la sboccatura, riposa mesi nel silenzio delle cantine. L'unione di parcelle così diverse fra loro dà origine ad uno **spumante** estremamente **elegante** e **verticale** dalla forte identità, omaggio alle meravigliose **montagne del Trentino**.

Lo Chardonnay allevato
con la tradizionale pergola trentina





CUVÉE PIETRA

**Blanc de Blancs - Millesimato
Extra Brut**

DENOMINAZIONE

Trentodoc Riserva

VITIGNO

Selezione di sole uve Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di montagna situati fra i 400 e i 600 metri s.l.m. tra le colline di Pressano e la Val di Cembra.

SUOLO

Porfirico - vulcanico di varia origine. Marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra e di medio impasto nelle altre zone, tutti originati da sedimenti morenici.

VENDEMMIA

Le uve sono vendemmiate manualmente al raggiungimento della piena maturazione, tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per otto mesi in acciaio sui lieviti con frequenti bâtonnage. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, il cui tiraggio viene eseguito nel mese di maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

DURATA DELLA MATURAZIONE

36 mesi su lieviti selezionati.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jeroboam 3 l

PRODOTTO IN ITALIA
Allergeni: contiene solfiti



Riserva RP Privata

**Blanc de Blancs - Millesimato
Extra Brut**

DENOMINAZIONE

Trentodoc Riserva

VITIGNO

Selezione di sole uve Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di montagna situati fra i 400 e i 600 metri s.l.m. tra le colline di Pressano e la Val di Cembra.

SUOLO

Porfirico - vulcanico di varia origine. Marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra e di medio impasto nelle altre zone, tutti originati da sedimenti morenici.

VENDEMMIA

Le uve sono vendemmiate manualmente al raggiungimento della piena maturazione, tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per otto mesi in acciaio sui lieviti con frequenti bâtonnage. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, il cui tiraggio viene eseguito nel mese di maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

DURATA DELLA MATURAZIONE

60 mesi su lieviti selezionati.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

PRODOTTO IN ITALIA
Allergeni: contiene solfiti



Cento

**Blanc de Blancs - Millesimato
Extra Brut**

DENOMINAZIONE
Trentodoc Riserva

VITIGNO
Selezione di sole uve Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di montagna situati fra i 400 e i 600 metri s.l.m. tra le colline di Pressano e la Val di Cembra.

SUOLO
Porfirico - vulcanico di varia origine. Marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra e di medio impasto nelle altre zone, tutti originati da sedimenti morenici.

VENDEMMIA
Le uve sono vendemmiate manualmente al raggiungimento della piena maturazione, tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per otto mesi in acciaio sui lieviti con frequenti bâtonnage. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, il cui tiraggio viene eseguito nel mese di maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

DURATA DELLA MATURAZIONE
100 mesi su lieviti selezionati.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

FORMATI
Bottiglia 0,75 l

PRODOTTO IN ITALIA
Allergeni: contiene solfiti



Marchesi Guerrieri Gonzaga

TRENTODOC