

# corvée

**Brut**

Metodo Classico



COMUNE  
Cembra Lisignago

ALTITUDINE  
559 m slm

LATITUDINE  
46° 10' 12" N

LONGITUDINE  
11° 13' 58" E

# Brut

# Metodo Classico

## CORVÉE | TRENTO D.O.C.

### BRUT | VIGNA

Corvée Brut è prodotto con pregiate uve Chardonnay coltivate sui ripidi pendii della Val di Cembra a quote superiori ai 550 metri sul livello del mare. I terreni franco-sabbiosi, profondi, ricchi di pietre e le forti escursioni termiche, tipiche di questo territorio d'altura, favoriscono la maturazione lenta e graduale delle uve e assicurano il corretto accumulo delle componenti minerali e aromatiche.

### BRUT | VINO

Corvée Brut è fine e raffinato. Il profumo è ampio e delicato e ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera e il cioccolato bianco. Le leggere note di mandorla e strudel, accompagnate con delicati sentori di frutta secca, danno vita ad un sapore ricco e persistente.

### BRUT | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 36 mesi.

## *Brut, l'equilibrata struttura delle Dolomiti*

### NOME DEL VIGNETO

Diverse vigne di Cembra

### ESPOSIZIONE

Sud, Est

### SUPERFICIE

3,2619 ettari

### ANNO D'IMPIANTO

1988, 1994 e 2001

### VARIETÀ

Chardonnay

### PORTINNESTO

Kober 5 BB e SO4

### CLONI

SMA 123, SMA 130

### SESTO D'IMPIANTO

2,40 x 0,80 m

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale e pergola

### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.300 ceppi/ettaro

### PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin,  
Michele e Mauro Nardin