

corvée

Nature

Metodo Classico



COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
560 m slm

LATITUDINE
46° 09' 42" N

LONGITUDINE
11° 12' 45" E

Nature

Metodo Classico

CORVÉE | TRENTO D.O.C.

NATURE | VIGNA

L'anima del Trentodoc risiede nella montagna. Il suo richiamo ci conduce alle altezze della Val di Cembra, tra i 500 e i 600 m slm, dove le condizioni climatiche e pedologiche sono in perfetto equilibrio. In questo incantevole «cru» circondato dalle Dolomiti è coltivata a mano l'uva selezionata per Corvée Nature Trentodoc. La mineralità dei suoli porfirici e la solenne struttura della montagna sono l'essenza di questo pregevolissimo Trentodoc in versione nature.

NATURE | VINO

Il colore è paglierino tenue. L'ingresso è dinamico, animato da acidità e mineralità vibranti. L'entrata evolve in un finale sapido estremamente preciso ed equilibrato, che lascia grande pulizia al palato. Al naso i sentori di ananas fresco e agrume si uniscono a erbe aromatiche. Il tutto è tenuto insieme da una sensazione di pasticceria estremamente elegante.

NATURE | 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.

Nature, l'elegante essenza delle Dolomiti

NOME DEL VIGNETO

Diverse vigne di Cembra

ESPOSIZIONE

Sud-Est, Sud-Ovest

SUPERFICIE

1,8734 ettari

ANNO D'IMPIANTO

1988 e 2003

VARIETÀ

Chardonnay

PORTINNESTO

Kober 5 BB e SO4

CLONI

SMA 201, SMA 185, SMA 127, SMA 130

SESTO D'IMPIANTO

2,40 x 0,80 m

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale e pergola

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.900 ceppi/ettaro

PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin,
Michele e Mauro Nardin