

PWS
Premium Wine
Selection

Trento DOC Mach Riserva del Fondatore

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in bianco. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barriques di rovere. La primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma.



AFFINAMENTO

Maturazione e permanenza sul lievito per più di 4 anni e successiva sboccatura.



Colore giallo paglierino,
riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo ampio e complesso,
lievito e fruttato si fondono in
armonia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Spalliera con potatura a doppio
guyot

VENDEMMIA

Manuale, verso fine Settembre



La finezza del perlage
conferisce setosità e
persistenza al gusto.