

RHODIUM

TRENTODOC
RISERVA



Il Trentodoc Riserva Rhodium nasce da una attenta selezione dei migliori grappoli di Chardonnay e Pinot Nero coltivati nei vigneti più vocati dell'Alta Vallagarina.

Dopo una pressatura soffice delle uve intere, la fermentazione a basse temperature dei mosti permette di ottenere una grande fragranza di profumi varietali.

Dopo la presa di spuma in tarda primavera, le bottiglie iniziano il loro lungo viaggio sui lieviti per 60 mesi.

È proprio questa lunga permanenza in bottiglia che dona la complessità allo spumante, un perlage fine e persistente, ed un bouquet ampio e raffinato.



SALIZZONI
AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suolo franco-ghiaioso

Uva

Uva: 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero

Forma di allevamento

Pergola semplice

Resa

9 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve in cassette a fine agosto

Vinificazione

Fermentazione: in acciaio per circa 12 giorni
ed una parte in legno

Affinamento: in bottiglia per 60 mesi