

Maso Nero Millesimato Trentodoc

Vitigno:

Chardonnay su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Vigneto:

Maso Nero c.c.Lavis p.f. 3009,3010,3011 Corpo tavolare più basso del Maso Nero altitudine 450m.esposizione sud ovest, con una pendenza del territorio pari al 47 % su una superficie totale di mq.20.635

Epoca di vendemmia:

Vendemmiato il primo settembre 2019 per mantenere integra l'acidità naturale e la sua carica intensa di frutta acerba. L'uva raccolta intera, in casse, arriva in cantina per essere delicatamente ammostata.

Ciclo di fermentazione:

Dopo l'ammostatura il mosto inizia a fermentare ad una temperatura oscillante tra i 18 e 20 gradi, una parte in acciaio ed una parte in legno piccolo. Poi, in entrambe i contenitori, esegue lentamente la seconda fermentazione cioè la malolattica, atta ridurre la acidità naturale. In agosto 2020 il vino così ottenuto è stato imbottigliato assieme ad una pregiata cuvè di lieviti e zuccheri, per eseguire la rifermentazione in bottiglia ed ottenere la classica spuma. Riposa per minimo 24 in bottiglia per maturare. Nel 2023 è stata eseguita la sboccatura, operazione con la quale si tolgono i lieviti che hanno originato la spuma e si rabocca con il liquore di spedizione, ottenuto da una sapiente formula, e segreti del mastro cantiniere.

Commento:

Aprire una bottiglia di spumante è sempre un rito legato ad un momento di allegria e al desiderio di "fare festa". Per noi questo gesto trova la sua migliore espressione con una bottiglia di spumante firmata Zeni: un Trentodoc spumante importante per la struttura ottenuta con una permanenza di ben sette anni sui lieviti che concedono opulenza, struttura e rotondità allo spumante con un piacevole sentore di vaniglia e cioccolato. Assolutamente armonico e lungo nel gusto con una buone dote di freschezza e fragranza.

Dati analitici 2019:

Alcol 12,5 %, acidità fissa 5.9 g/l, estratto 27 g/l, dosaggio 7 g/l

Maso
Nero
TRENTODOC



Colore:
giallo paglierino carico

Profumo:
note eleganti di frutta gialla matura con sentori di vaniglia.

Gusto:
fine ed elegante con ottima acidità, persistenza e mineralità.

Accostamenti gastronomici:
pregevole come aperitivo, ottimo su antipasti e piatti delicati a base di pesce. Accompagna superbamente i formaggi

Temperatura di servizio:
6/8 °C