ORO ROSSO

TRENTODOC

ORO ROSSO
Dosaggio Zero
Trentodoc

ORROSSO deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. ORROSSO Dosaggio Zero è uno spumante Metodo Classico proveniente da sole uve Chardonnay maturate nei vigneti vocati della Valle di Cembra. La quota, oltre i 550 m s.l.m., e il terreno franco-sabbioso, profondo, di origine porfirica, conferiscono al prodotto eleganza e longevità. ORROSSO Dosaggio Zero incarna perfettamente le caratteristiche del suo territorio, dove il porfido, una pietra vulcanica dura e resistente, non è solo il motore dell'economia locale ma anche l'elemento distintivo nella composizione litologica del suolo, che definisce in maniera indelebile le caratteristiche di questo vino.

NOTE DEGUSTATIVE: Dal colore giallo-paglierino deciso con perlage sottile, ORROSSO Dosaggio Zero è deciso al naso, con note di melone bianco, pesca e ananas. In bocca entra risoluto, quasi verticale con sinergia acido/sapida che sostiene tutta la fase, caratterizzata da buona struttura e finale minerale.

ZONA DI PRODUZIONE: Alta valle di Cembra

VITIGNO: 100% Chardonnay

VIGNETI: Sono i vigneti di Chardonnay più alti della Valle di Cembra nei Comuni di Cembra e Lisignago, Alta Valle e Segonzano. Dal punto di vista geologico gran parte della Val di Cembra si poggia su una piattaforma porfirica di età permiana (risalente a 250 milioni di anni fa); la vallata ha subito un processo di modellamento di origine fluvio-glaciale. La morfologia della valle, unica nel suo genere, si presenta a ripiani antropizzati disposti su entrambe le sponde dell'Avisio sino ad una altitudine di 800-950 m. s.l.m. ma, per ragioni climatiche, solo la destra orografica esposta a sud-est è interessata alla viticoltura.

VINIFICAZIONE: le uve Chardonnay vengono raccolte da selezionati vigneti in piccoli contenitori e pressate intere nella marmonier. Le diverse vigne sono vinificate separatamente e successivamente assemblate in *cuvée* in primavera. Prima dell'estate si effettua il tiraggio e da qui inizia un lungo percorso sur lattes di circa 60 mesi, che terminerà con la sboccatura priva di dosaggio. Prima di uscire sul mercato, ORROSSO Dosaggio Zero affina ancora 3 mesi in bottiglia.

RESA: 55 hl/ha

ANALISI:
Alcool: 12.5%vol
Acidità: 6.2 gr/l
Zuccheri: inferiore ad 1 gr/l

DOSAGGIO: Nature

AFFINAMENTO SUR LATTES: 60 mesi circa