

ORO ROSSO

TRENTODOC

ORO ROSSO Dosaggio Zero *Trentodoc*

OROSSO deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. OROSSO 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. OROSSO 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, OROSSO 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, OROSSO 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

