ART Trento Spumante bianco Brut

deVigili | Trentino



Bereits im Jahr 1993 wurde die Appellation Trento DOC für besondere, elegante und hochwertige Schaumweine klassifiziert. Der Trentodoc ART steht ganz im Zeichen dieser Tradition und wird aus 100% Chardonnay mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt. So entsteht komplexter, frischer und mineralischer Schuamwein mit dezenten Hefenoten.

Sensorik

Duft	Zitrone, Brioche, Grapefruit
Geschmack	gute Perlage, elegant, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Chaource, fettreicher Schinken, kurzgebratene Garnele

Produzent

Das Ziel der Familie DeVigili ist es, die Dolomiten in das Glas eines jeden Menschen auf der Welt zu bringen. Um dies zu erreichen, wollen sie nicht nur die Qualität in den absoluten Mittelpunkt stellen, sondern auch ein
kultureller Pol sein: önologisch, landwirtschaftlich, künstlerisch und architektonisch. Der organische Ansatz von DeVigili wird durch die natürlichen Gegebenheiten des Trentino unterstützt. Der Berg schützt uns vor übermäßiger direkter Sonneneinstrahlung. Der Wind dämpft die Temperaturspitzen; dazu trägt auch das thermische Schwungrad bei, das der Bach Noce erzeugt. Der Sand, der den ersten Horizont unseres Bodens
bildet, sorgt für eine gute Drainagefähigkeit der Böden. Dank dieser Faktoren gelingt es DeVigili eine optimale Versorgung der Pergolen und eine unverkennbare Eleganz und Wiedererkennbarkeit der Weine zu erreichen.
Gründungsjahr 2015

Anzahl der Mitarbeiter	2 plus Inhaber
Rebfläche	3,5 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	20 000 - 25 000 Flaschen
Rebsortenspiegel	Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio

DeVigili | Via Molini 28 | 38017 Mezzolombardo | Trentino - Italy