



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Primo Dominie

Blanc de Blanc Brut
Trento DOC

Vinificazione

Le uve che originano il metodo classico sono Chardonnay oltre il 90% e Pinot Nero. Sono pigiate intere senza subire la diraspatura separando le diverse frazioni del mosto. Per la spumantizzazione viene utilizzato solo il mosto fiore (sgrondo e prima leggera pressata) per max 50-60% a seconda dell'annata.

Il mosto decantato è fatto fermentare con lieviti selezionati in acciaio inox a temperatura di 17/18° C. per 10-12 giorni. A termine della fermentazione viene travasato e fatto sostare sulle fecce fini fino a 15 giorni prima del tiraggio. Prima del tiraggio viene fatto il blend con il pinot nero e stabilizzato tartaricamente per evitare depositi successivi di tartrati in bottiglia.

La tiratura è fatta di norma tra fine febbraio e marzo; dopo che è partita la rifermentazione le bottiglie vengono stoccate nel magazzino dove la fermentazione prosegue a temperatura di 12-13° C per almeno 3 mesi. Dopo 36-40 mesi il Trento DOC è degorgiato e aggiunto di liqueure de expedition. Passati almeno altri 3 mesi è posto in vendita.

Alcool
12,50 % vol

Varietà
Chardonnay e Pinot Nero

Zona di produzione
Aldeno, Isera, Nomi,
colline di Trento, Cimone

Forma di allevamento
Pergola trentina e Guyot

Orientamento / esposizione
Varia

Produzione per ettaro
90 quintali

Suolo
Morenico e di dilavamento

Epoca della vendemmia
Fine agosto / metà settembre