



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Senzapensieri

Metodo Classico
Trento DOC Riserva

Vinificazione

Le uve, vendemmiate a mano in piccole casse, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza. Sono immediatamente vinificate in "bianco", dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura.

Seguono pressatura soffice e travaso per illimpidire il mosto. A questo punto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in acciaio a temperatura di 15/17 °C fino a primavera.

Le masse vengono a questo punto assaggiate e quelle da noi selezionate, meritevoli di divenire *Senzapensieri*, vengono preparate per la seconda fermentazione in bottiglia. Lentamente avviene la presa di spuma.

Senzapensieri rimane sui lieviti per 45-50 mesi prima di essere sboccato e reso disponibile per il confezionamento.

Vigneto

Le uve Chardonnay selezionate per la cuvée provengono esclusivamente da vigneti della località Zell, frazione di Trento posta a 500 m. s.l.m., dove storicamente si producono le migliori uve del monte Calisio destinate alla base spumante.

I vigneti, sistemati a giropoggio, si trovano su di un ampio terrazzo naturale esposto a sud verso la valle dell'Adige, caratterizzato da suoli poco profondi, drenanti e ricchi di scaglie di calcare marnoso.

Il vigneto è gestito secondo i criteri della lotta integrata, senza l'utilizzo di prodotti insetticidi ma dove sono prediletti, per la difesa, prodotti non provenienti da sintesi chimica.

In definitiva si sta progressivamente abbandonando il diserbo chimico a favore di pratiche più rispettose dell'ambiente e più efficienti per la biodinamica complessiva del suolo.

Alcool
12,50 % vol

Varietà
Chardonnay

Zona di produzione
Zell di Cognola, comune di Trento

Forma di allevamento
Pergola semplice trentina

Orientamento / esposizione
Sud

Produzione per ettaro
120 quintali

Suolo
Poco profondo, molto drenante,
ricco in scheletro, costituito
da scaglie di calcare marnoso

Epoca della vendemmia
Fine agosto