



ACQUISTATO IL

Conti d'Arco TrentoDoc Brut



Svinando

Bollicina di gran carattere

Questa bollicina di gran carattere nasce in un territorio ricco di storia e biodiversità. Ci troviamo nel cuore del Trentino, una regione famosa per la varietà dei suoi suoli, che variano da valle a valle, offrendo una combinazione unica di terreni basaltici, porfirici e scistosi. Queste particolari condizioni pedologiche, unite al clima alpino con forti escursioni termiche tra giorno e notte, conferiscono alle uve caratteristiche distintive. Il TrentoDoc Brut di Conti d'Arco nasce da viti coltivate su pendii ben esposti e ventilati che quindi beneficiano di una perfetta maturazione. Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, il nobile vitigno francese qui riesce a esprimere al meglio la sua eleganza e la finezza, grazie alle condizioni climatiche e geologiche uniche della regione. Metodo Classico, le uve vengono raccolte a mano per garantire l'integrità del frutto e sottoposte a una pressatura soffice per estrarre il mosto fiore. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox durante l'autunno, seguita dalla presa di spuma in bottiglia nella primavera successiva. Durante questa fase, il vino rifermenta lentamente a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, sviluppando complessità e finezza. La sboccatura e il dosaggio completano il processo, donando al vino equilibrio e una leggera morbidezza. Alla vista, il TrentoDoc Brut di Conti d'Arco si presenta con un colore paglierino chiaro e un perlage fine e persistente. Al naso, si distingue per i suoi aromi freschi e fruttati, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi. In bocca è armonico, caratterizzato da una piacevole acidità che gli conferisce freschezza e una persistenza gustativa che invita al sorso successivo. Vino versatile e appagante, questo spumante si presta bene come aperitivo, grazie alla sua freschezza, ma è adatto anche per accompagnare un menù a base di pesce, dai crudi ai piatti più elaborati, come tartare di tonno, carpacci di pesce spada o un raffinato risotto ai frutti di mare.

La storia di Conti d'Arco affonda le radici in un passato nobile e leggendario, legato alla famiglia che possedeva il castello medioevale da cui prende il nome. Il castello di Arco, situato su una rupe che domina le vigne, si erge maestoso nella conca tra il lago di Garda e le Dolomiti del Brenta. Questa posizione strategica non solo offre panorami mozzafiato, ma crea anche un microclima ideale per la viticoltura. Non a caso l'angolo di Trentino dove si trova l'azienda Conti d'Arco è un autentico paradiso per la coltivazione della vite. Le Alpi proteggono le vigne dai venti freddi del nord, mentre il lago di Garda modera il clima, creando condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. La produzione di Conti d'Arco comprende una selezione di vitigni DOC del Trentino, dalla pinotta alle uve di riserva, con il metodo classico a uve. In bottiglia il vino si affina e si completa con la presa di spuma, da aggiungere alla qualità e autenticità dei vini. Tra i suoi prodotti spiccano i favolosi Trento DOC, spumanti metodo classico dedicati alle occasioni speciali.

La Vigna

Terreno Terreni variabili da valle a valle, da basaltici a porfici con matrici scistose

**Esposizione
Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso il metodo classico a uve. In bottiglia il vino si affina e si completa con la presa di spuma, da aggiungere alla qualità e autenticità dei vini. Tra i suoi prodotti spiccano i favolosi Trento DOC, spumanti metodo classico dedicati alle occasioni speciali.

Sensazioni Colore paglierino chiaro con perlage fitto e persistente. Al naso è fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.