



RESS

Viticoltori fin dalla metà del 1900, questa famiglia, grazie all'esperienza di papà Luigi e agli studi e alla preparazione dei figli, negli ultimi anni ha dedicato le proprie energie alla produzione di Trentodoc nelle versioni **Brut**, **Rosé** e **Riserva**.

La cantina, formata in una grotta scavata nella roccia che durante la prima guerra Mondiale fu un rifugio, oggi regala un ambiente suggestivo e unico, particolarmente adatto alla creazione di questa tipologia di vino.

Il Brut Rosé Maria Rosa e la Riserva Emilio portano i nomi di chi nella famiglia è stato amato ed importante.

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA RESS
DI RESS LUIGI & FIGLI
VIA ROMA 103
SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN) ITALIA
spumanti.ress@gmail.com
MARCO +39 347 8511776
FRANCO +39 329 9818989

 CANTINA RESS

 CANTINA RESS



METODO CLASSICO TRENTODOC

RESS BRUT

VENDEMMIA: 2015

DENOMINAZIONE: Trento DOC

ASSEMBLAGGIO: Chardonnay 70% 30% Pinot Nero

STRUTTURA DEL TERRITORIO: sabbioso limoso

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 35 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola Trentina

VENDEMMIA: rigorosamente da sempre a mano

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata in modo soffice, rigorosamente intera, con una resa non superiore al 50% in mosto. Il mosto ottenuto viene frazionato in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile e fatto fermentare a temperatura controllata.

Circa un 30% del mosto viene fatto fermentare in botti francesi di legno e lasciato riposare fino al momento dell'assemblaggio con gli altri vini.

Dopo un periodo di circa 8 mesi, una volta fatte le cuvee, la rifermentazione avviene in una grotta a temperatura naturale e costante tutto l'anno di circa 13°C.

Dopo una sosta sui lieviti per circa 30 mesi, il vino viene sboccato e aggiunto di liquer per poi dopo qualche mese essere messo sul mercato.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE e PERLAGE: brioso giallo con riflessi verdolini.

Perlage fino, persistente ed elegante, dovuto alla lenta rifermentazione che avviene nella grotta naturale.

PROFUMO: fragrante di frutta bianca, con ragguardevole espressione di agrumi, mela e miele.

SAPORE: di grande eleganza, con una perfetta corrispondenza gustativa, ravvivata da una vena di freschezza acidula che ne assicura piacevolezza e persistenza.

ACCORDI GASTRONOMICI

L'eleganza di questo trentodoc si sposa bene con pesce fresco, formaggi stagionati, cacciagioni tipiche della zona trentina.