

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



WINE TOUR

Trento Doc



TRENTODOC®

Non si tratta soltanto di "bollicine", il Trento DOC rappresenta oggi un vino unico e complesso, espressione di un territorio che ha tramutato la sua tradizione e le sue specificità nelle chiavi di un successo indiscusso. È dal 1993 che il Trento DOC viene regolato da un disciplinare che lo ha reso la prima denominazione di origine controllata in Italia riservata ad uno spumante classico e seconda al mondo soltanto dopo lo Champagne.

Si tratta di una porzione di terra, piccola e ricca; circa 800 ettari di area prevalentemente

montuosa e collinare che si sviluppa in Trentino, dal Lago di Garda fino ai confini dell'Alto Adige, dove si fa vino dal 3000 a.C. Qui ha preso vita lo spumante metodo classico. **Le prime testimonianze di questo vino risalgono al 1874, anche se un contributo fondamentale è stato dato da Giulio Ferrari, giovane enologo che nel 1902 notò la grande somiglianza fra lo Champagne ed il Trentino;** intuendo le grandi potenzialità della sua zona, lavorò per dimostrarne la grande vocazione vinicola. Non è un caso che la nota Casa abbia dedicato al proprio fondatore alcuni dei vini di maggior prestigio come il Giulio Ferrari Brut Trento DOC. Il sistema dolomitico conferisce al suolo caratteristiche dal forte tratto distintivo: i terreni sono originati da insediamenti collinari su fondali marini risalenti a circa 10 milioni di anni fa. L'enorme e rappresentativa produzione trentina vanta circa 7 milioni di bottiglie all'anno ed è composta da produttori molto diversi fra loro, accomunati dalla ricerca costante della qualità.





La nascita dello spumante metodo classico ha permesso la diffusione dello Chardonnay (circa il 26% della superficie vitata), che insieme a Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier, rappresenta la varietà di vitigni che possono essere coltivati per diventare Trento DOC. Lo **Chardonnay** conferisce struttura longevità e carica aromatica, il **Pinot Nero** è un vitigno che dona eleganza, finezza e corposità ma che richiede una particolare cura. Il **Pinot Bianco** arricchisce invece il vino di quel bouquet fruttato che spesso lo contraddistingue, mentre il **Pinot Meunier** viene

utilizzato anche grazie alla sua capacità di adattamento ad un ampio ventaglio di condizioni climatiche. Ma il percorso è tutt'altro che semplice: le uve di altissima qualità, una lenta maturazione in bottiglia, che va dai 15 ai 36 mesi per la Riserva ed arriva fino ai 10 anni per i vini più raffinati ed evoluti, il disciplinare rigido e severo ed i controlli rigorosi in tutte le fasi del processo garantiscono i risultati di questo duro lavoro. **Si dice che una bottiglia di Metodo Classico venga toccata più di 100 volte prima di arrivare al termine del suo ciclo**, ecco il motivo di costi così alti.



PRODUZIONE

Le fasi di produzione del Trento DOC richiedono una forte passione al proprio lavoro ed un amore imprescindibile nei confronti del territorio. Questo perché il disciplinare è molto rigido e richiede un'attenzione particolare nel vigneto e lo svolgimento di tecniche precise. **Con "metodo classico" ci si riferisce alla tecnica della rifermentazione in bottiglia, una seconda fermentazione resa possibile grazie a zuccheri e lieviti aggiunti.** Al vino base infatti viene addizionato il liqueur de tirage, zuccheri e lieviti selezionati che producono anidride carbonica la quale, trattenuta in bottiglia, dona al vino il "perlage", la tradizionale spuma. **Il vino imbottigliato viene poi lasciato fermentare in posizione inclinata verso il basso,** per lunghi periodi: da un minimo di 15 mesi per il Brut a 24 per il Millesimato fino a 36 mesi per una Riserva. Durante questo periodo di maturazione

il grado alcolico aumenta di circa 1,2% vol. da quello di partenza e la presenza di anidride carbonica sotto forma di acido carbonico darà vita alle fini bollicine. I produttori effettuano poi un'altra fase molto delicata detta remuage: le bottiglie vengono disposte sui pupitres, dei cavalletti di legno che permettono di ruotarle in modo che i residui si depositino verso il collo della bottiglia per poter procedere

alla sboccatura. Vengono quindi eliminati questi "lieviti esausti" congelando il collo della bottiglia e facendo saltare il tappo. Dopo tale operazione ogni bottiglia avrà perso un po' del suo vino che quindi deve essere rabboccato con il cosiddetto (liqueur d'expédition) costituito da vino bianco finissimo, acquavite e saccarosio, una ricetta segretissima.



Un vino Brut presenta uno zucchero residuo fino a 12 g/l come il sontuoso **Trento Doc Brut Perlé di Ferrari** dopo un'accurata selezione di Chardonnay di montagna si presenta elegante e armonioso. **Trento Doc Brut Perlé Nero di Ferrari**, primo e unico Blanc de Noirs della Casa. È un millesimato, cioè un vino proveniente da un'unica vendemmia, con particolare complessità olfattiva. Lo zucchero residuo aumenta nei vini Dry ed è compreso tra i 20 ed i 35 gradi. Il tipico ricordo di crosta di pane si percepisce maggiormente nei Riserva, spumanti Metodo Classico che si affinano sui lieviti per un periodo minimo di 5 anni, che possono diventare addirittura 12 nel caso ad esempio di **Trento Doc Brut Riserva 12 di Pedrotti** che dopo questa lunga attesa raggiunge una struttura ed un corpo inconfondibili, oltre che una vivace acidità. In base all'uvaggio il vino può essere Bianco oppure Rosé se è prodotto con uve a bacca nera o con uve a bacca bianca e nera. Un ottimo esempio è quello di **Trento Doc Brut Rosé di Altemasi**, vino con interessanti di ciliegia matura e ribes, complesso ed equilibrato.



Ferrari Trento Doc Brut Perlé - 24,90 € • Ferrari Trento Doc Brut Perlé Nero - 58,90 €
Pedrotti Trento Doc Brut Riserva 12 - 54,90 € • Altemasi Trento Doc Brut Rosé - 19,90 €





Ferrari Trento Doc Brut "Riserva Giulio Ferrari" - 69,90 €

Molto spesso lo spumante è considerato vino ideale soltanto per l'aperitivo, ma con azzeccati abbinamenti molti Trento DOC possono accompagnare l'intero pasto. Alcuni Consigli?

Partendo dall'aperitivo, il **Trento Doc Millesimato Brut di Altemasi** con il suo profumo complesso, ricco di sentori di agrumi e miele, in bocca è fresco ed equilibrato: vino ideale per prepararsi al pasto. Esempio invece più complesso ed adatto sia ad un breve brindisi che a tutto pasto è anche il **Trento Doc Riserva Graal sempre di Altemasi**, pieno ed elegante. Proseguendo con gli antipasti ed i primi piatti consigliamo invece il **Trento Doc Perlé Nero di Ferrari**: è il millesimato frutto di 40 anni di esperienza su un vitigno

complesso come il Pinot Nero che qui si presenta con spettacolari sensazioni tropicali al naso ed una freschezza in bocca che sa di agrumi. Anche il pluripremiato **Trento Doc Brut Giulio Ferrari di Ferrari**, Chardonnay in purezza, è intenso e complesso da poter contrastare la grassezza ed esaltare il gusto di un piatto della tradizione come la Mozzarella in Carrozza. Per pasti non particolarmente impegnativi consigliamo invece il **Trento Doc Brut Riserva di Letrari**, netto e vivace presenta piacevoli note fruttate con sentori di mela ed ananas. Il **Trento Doc Brut Rosé Millesimato di Pedrotti**, con il suo sentore tipico di bouquet, è in grado di esaltare primi piatti di mare, crostacei, fino anche ad essere ottimo abbinamento per il

sushi. Il **Trento Doc Dosaggio Zero Riserva di Letrari** si presenta schietto e pulito, appropriato per un aperitivo come per un pranzo importante. Sembra strano pensare che uno spumante si abbinerà perfettamente a piatti che normalmente vengono accompagnati da vini rossi? Nel **Trento Doc Brut Riserva 12 Pedrotti**, il numero 12 sta ad indicare i lunghi anni in cui le bottiglie rimangono adagiate in silenzio. Questa enorme pazienza del produttore contribuisce però a rendere un vino eccellente a tutto pasto, ideale per le carni lavorate e selvaggina. Se invece cercate il giusto calice per piatti delicati ma allo stesso tempo grassi ad esempio la panna cotta salata il **Trento Doc Bouquet Brut Nature di Pedrotti** è un'interessante proposta caratterizzata da una piacevole vena acidula.



Altemasi Trento Doc Brut "Riserva Graal" - 16,90 €
con il "Branzino del Pescatore" di Signorvino



Altemasi Trento Doc Brut Millesimato - 16,90 € • Letrari Trento Doc Brut Riserva - 30,90 €
Letrari Trento Doc Brut Riserva Dosaggio Zero - 34,90 € • Pedrotti Trento Doc Brut "Bouquet Nature" - 17,90 €

signorvino.com

