



CEMBRA ▲
cantina di montagna

ORO ROSSO RISERVA DOSAGGIO ZERO

TRENTODOC®

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
100% Chardonnay

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine 600-750 m s.l.m.
Terreno mediamente profondo, franco-sabbioso, ben drenato con una buona dotazione di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale nei primi giorni di settembre
In cantina pressatura soffice con torchio verticale marmonier, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata (18 °C), affinamento sulle lisi per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox
Tiraggio primavera successiva alla vendemmia
Sboccatura dopo almeno 48 mesi di affinamento in bottiglia
Alcol 12,5 % vol.
Acidità 7,5 g/l
Zuccheri 1,9 g/l

RESA
55 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
fino a 10 anni

Un Trentodoc profondo e cremoso, frutto pregiato di una vocazione territoriale che ha saputo plasmare gli impervi pendii della Valle di Cembra in un dipinto naturale di rara bellezza. Nasce da uve Chardonnay coltivate in terreni di natura porfirica, il cosiddetto Oro Rosso dei valligiani, una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza

straordinaria. Oro Rosso ammalia la vista con il suo colore giallo paglierino luminoso e il perlage fitto, fine e persistente. Al naso si rincorrono note di frutta gialla matura, seguite da eleganti note di orzo e pasticceria. All'assaggio questo Trentodoc d'altura conquista il palato con una straordinaria verticalità, mineralità e sapidità.