

## 600UNO

METODO CLASSICO

TRENTO DOC

*Dosaggio Zero*



### TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

### VITIGNI

Sono utilizzate le migliori uve di Chardonnay prodotte sulle colline attorno alla città di Trento ad almeno 600 m. di altitudine in vigneti con terreno prevalentemente calcareo dall'ottima esposizione.

### VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano verso la seconda metà di agosto e vinificate con la più idonea procedura tecnica: diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, decantazione naturale del mosto, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a 14-16°C. In primavera viene preparata la cuvée per la seconda lenta fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi che donano al Trento DOC delle note sensoriali caratteristiche, rese più evidenti nella tipologia *nature* o *dosaggio zero*.

Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

### DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 7 g/l.

Residuo zuccherino 1g/l.

### DATI SENSORIALI

600UNO *dosaggio zero* ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento. Ottima persistenza nel finale.

### APPREZZABILITÀ

Ottimo in ogni occasione, da solo e come aperitivo.

Si serve a 8 - 10° C.

codice 55108 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

codice 55109 - cl. 75 - con astuccio - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

# CONCILIO

## 600UNO

METODO CLASSICO BRUT

TRENTO DOC

*Rosè*



### TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

### VITIGNI

Sono utilizzate solo uve di Pinot Nero coltivate in piccoli appezzamenti situati sopra la parte est della città di Trento, a quote variabili tra i 500 ed i 650 m. di altitudine.

### VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano in piccoli contenitori da 150/200 kg.. Dopo una breve macerazione delle uve diraspate, si procede con la fermentazione alcolica del vino base, avendo cura di tenere la temperatura intorno a 17 °C, al fine di consentire una fermentazione della durata di 10/14 giorni. In primavera, dopo una breve sosta del vino base, si crea la cuvée e l'aggiunta degli zuccheri necessari per la presa di spuma. Segue l'imbottigliamento e la sosta sui lieviti di almeno 30 mesi.

Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

### DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 7 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

### DATI SENSORIALI

600UNO Rosè è caratterizzato da un colore rosa tenue con riflessi lucidi, profumo fresco, con note fruttate e floreali con lieve sentore di lievito.

Perlage fine e persistente, al gusto risulta fresco, elegante, ben strutturato e lievemente minerale.

### APPREZZABILITÀ

Ideale per l'aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici trentini.

Si serve a 8 - 10° C.

Codice 55113 - cl. 75- u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO  
Trentini di nascita

## 600UNO

METODO CLASSICO BRUT

TRENTO DOC



### TRENTO DOC

La denominazione di origine controllata "Trento" si identifica con il Trentino viticolo ed impone l'uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione.

### VITIGNI

Sono utilizzate le migliori uve di Chardonnay prodotte sulle colline attorno alla città di Trento ad almeno 600 m. di altitudine in vigneti dall'ottima esposizione e vocazionalità.

### VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica: diraspatura, macerazione sulle bucce di 10/12 ore, illimpidimento naturale del mosto, aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione a 14-16°C e sosta sui lieviti di almeno 3/4 mesi prima del "tiraggio". In primavera viene fatta la cuvée e preparato il vino base per la seconda lenta fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi. Tutte le operazioni sono eseguite secondo precisi dettami legislativi il cui rispetto è garantito da un'apposita commissione di controllo.

### DATI ANALITICI

Alcool 12.5% vol.

Acidità 7 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

### DATI SENSORIALI

600UNO ha un colore giallo paglierino intenso. Il profumo è complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito. Al gusto risulta fresco, cremoso e di buona struttura, con una spuma fine e briosa. Ottima persistenza finale.

### APPREZZABILITÀ

Ideale per l'aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici trentini. Si serve a 8 - 10° C.

codice 55104 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

codice 55106 - cl. 75 - con astuccio - u.ct. 6 bt.

codice 55112 - cl. 150 - u.ct. 6 bt.

codice 55107 - cl. 150 - con astuccio - u.ct. 4 bt.



RINALDI 1957