



Trento DOC Spumante Metodo classico

LA STORIA

Le bollicine trentine hanno una storia che inizia nei primi anni del Novecento grazie alla passione e tenacia di **Giulio Ferrari**, tuttora unanimemente ritenuto “il padre della spumantistica italiana”. Studente dell’Imperial Regia Scuola Agraria di S.Michele, dopo importanti esperienze avute in Champagne, il giovane Giulio Ferrari decise di ritornare nella sua casa di Trento per una sfida: mettere in pratica i segreti dei produttori di champagne francesi e dimostrare che la sua terra, il Trentino, fosse l’area destinata a diventare la zona d’élite della spumantistica nazionale. Siamo nel 1902 in una piccola cantina nel cuore del centro storico, a pochi passi dal Duomo della città di Trento dove, per primo fu proprio Giulio Ferrari a dare il via ad una piccola produzione di elevata qualità che segnò così la rivoluzione della viticoltura locale.

A seguire, negli anni ‘60 nascono sempre più aziende fino a fondare nel 1984 l’Istituto Trento D.O.C. Metodo Classico. Lo scopo è promuovere e tutelare la qualità, l’origine, il metodo e la diffusione dello spumante di sicura origine trentina ottenuto con il metodo classico champenois.

Nel 1993 si ottiene il riconoscimento della **DOC “TRENTO”** che, dopo quella dello Champagne è la prima a livello mondiale riservata esclusivamente ad un metodo classico e sulla cui qualità vigila per l’appunto in primis l’Istituto. Nel disciplinare D.O.C. vengono, infatti, dettate rigorose regole di produzione: alta qualità delle uve base, provenienza trentina, rifermentazione in bottiglia, prolungato contatto con i lieviti e relativa maturazione, serietà nella coltivazione e nella produzione.

IL METODO CLASSICO

La lavorazione di questo vino avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Al vino base tranquillo, ottenuto principalmente con uve Chardonnay, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati. Il vino, così imbottigliato, inizia una seconda fermentazione, a cui segue il riposo sui lieviti, che dura almeno 15 mesi, l’eliminazione dei residui, la dosatura e la tappatura finale.

LE CARATTERISTICHE

Colore e perlage: Giallo paglierino, più intenso nella riserva. Il perlage è fitto, preciso, carezzevole, persistente nella sua infinita intermittenza, scandito ininterrottamente dalla briosità stessa del vino.

Profumo: Delicato ed elegante, fruttato e fragrante con delicato sentore di lievito e pane appena sfornato

Gusto: Secco, fresco, pieno nell'impatto, si espande con morbida opulenza, rotondo nella struttura, equilibrato nell'inconfondibile tipico bilanciamento dolce/acidulo. Sapido, con sapori che richiamano ancora le stesse note fruttate giunte alle narici, per poi ritornare sul palato ricco, fine, profondo, persistente.

Accostamenti gastronomici: Il Trento DOC è un vino completo che può benissimo accompagnare tutto il pasto, abbinandosi a tantissime pietanze della cucina mediterranea e a quella rispettosa delle tradizioni gastronomiche regionali. Con il pesce, con le carni bianche, ma anche con il riso e con le paste alle verdure. Spumante classico con formaggi leggermente stagionati e con piccola pasticceria salata. E ancora nella versione demi-sec con le torte di frutta fresca o dolci croccanti poco carichi di zucchero.

Per maggiori informazioni <http://www.trentodoc.trentino.to/>