



Trento doc Clè

Spumante Metodo Classico

Dosaggio Zero

Dall'altopiano di Brentonico ai declivi della Vallagarina, su terreni ricchi di basalto e calcare, le uve di Chardonnay e Pinot Nero si fondono in sapiente equilibrio per creare uno spumante di montagna elegante e indimenticabile.

Arricchito da un perlage fine e persistente, raccoglie nel calice note fresche e fruttate di agrumi e di miele, accompagnate dalla fragranza del lievito. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura conferisce piacevole armonia ad ogni sorso.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Zona di produzione: Trentino.


Composizione del suolo: terreni magri e basaltici ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

Vinificazione: preparata la cuvée, in primavera si procede al tiraggio. Le bottiglie riposano sui lieviti per almeno 36 mesi prima del degorgement. La scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica della montagna trentina.

Abbinamenti consigliati: aperitivo raffinato, accompagna un intero pasto con eclettica eleganza, dolci esclusi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliati: 



VINUM Die Besten Weine Top 100 2021
annata 2016 - 16,5 punti



Falstaff Sparkling Special 2020
annata 2015 - 89 punti



22° Sparkling Wine Festival 2020
90/100 punti



Mondial Des Vins Extremes
Cervin 2019
annata 2015 - Medaglia d'Oro



The WineHunter Award 2019
annata 2015 - Attestato di Eccellenza



Vinibuoni d'Italia
annata 2015 - 4 Stelle



Merum Selezione Vino 2018
annata 2013 - 2 Cuori