

I VIGNETI

# TRENTODOC® BLAUDORÈ

Le colline dei monti di Cavedine, una zona baciata dal Lago di Garda a sud, dal Lago di Cavedine ad ovest e dalle Dolomiti a nord, sono l'habitat dove cresce e matura il nostro Pinot Nero. Per mantenere perfetti livelli di acidità e maturità fenolica le uve vengono raccolte verso fine agosto. Al naso troviamo note di pane, lievito madre, pinoli tostati e mandorla. Tutto questo si riflette in bocca, unito ad un'eccezionale freschezza e sapidità.



<b>Vitigno</b>	Pinot Nero
<b>Collocazione</b>	Monti di Cavedine, a 600 m. s.l.m. con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Marna calcarea
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	40 hl /Ha
<b>Spumantizzazione</b>	Metodo classico
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Minimo 24 mesi
<b>Classificazione</b>	Extra brut Blanc de Noir
<b>Vinificazione</b>	Il vino viene in parte affinato in legno, per ottenere maggiore complessità e in parte lasciato in acciaio fino al momento del tiraggio. Rifermentato in bottiglia rimane a riposare sui lieviti per minimo 24 mesi.



RAVIS

www.pravis.it

## TRENTODOC® BLAUDORÈ

Our Pinot Nero is born on the hills of Cavedine lake, in an area kissed by the Garda lake on south and the Dolomites on north. After a careful selection, it is harvested by the end of August, in order to keep perfect level of acidity and phenolic maturity. At the nose all its complexity comes out immediately. Nuances of bread, yeast, toasted pine nut and almond are the protagonists. All this is reflected in the mouth, combined with a great freshness and minerality. Calling a “must have” second glass.

<b>Grape varietal</b>	Pinot Nero
<b>Vineyard location</b>	Cavedine, at 600 m a.s.l. with south-west exposure
<b>Soil type</b>	Dolomia, calcium carbonate and magnesium
<b>Vine training system</b>	Guyot
<b>Yield</b>	40 hl/Ha
<b>Winemaking techniques</b>	After a very gentle pressing, fermentation occurs in stainless steel tanks at a controlled temperature. The wine matures in tank and wood until the tirage and then ages on lees for minimum 24 months.

## TRENTODOC® BLAUDORÈ

Die Hügel des Cavedine-Gebirges, ein Gebiet, das im Süden vom Gardasee, im Westen vom Cavedinese und im Norden von den Dolomiten geküsst wird. Dies ist der Lebensraum, in dem unser Pinot Noir wächst. Nach einer sorgfältiger Vorauswahl im Weinberg und um ein perfektes Maß an Reife und Karbolsäure (Phenol) zu erhalten, wird er gegen Ende August geerntet. In der Nase finden wir den Duft von Brot und Sauerteig, gerösteten Pinienkernen und Mandeln. All dies spiegelt sich im Mund wieder, eine Kombination aus Gewürzen und Frische.

<b>Rebsorte</b>	Pinot Nero
<b>Lage</b>	Hügel von Cavedine, 600 m.ü. d. M. südwestliche Ausrichtung
<b>Bodenzusammensetzung</b>	Guyot-System
<b>Ertrag</b>	40 hl /Ha
<b>Spumantiazione:</b>	klassische Methode
<b>Reifeprozess auf Hefe</b>	mindestens 24 Monate
<b>Klassifizierung</b>	extra Brut
<b>Vinifizierung</b>	Der Wein reift zum Teil in Barrique und zum Teil im Stahltank um hier eine größere Komplexität zu erzielen. Die zweite Fermentation findet dann anschließend in der Flasche statt.