

# TRENTODOC BRUT ART M.C.

De Vigili

---

## Uve

Chardonnay

## Vigneto di provenienza

Le uve provengono dalla Collina dei Sorni a Lavis; gli affioramenti di gesso unitamente all'esposizione ed alla sua altimetria donano alle viti un ambiente ottimale per produrre uve Chardonnay

---

<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2019
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Trentino	Bianco
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	DOC



## Anno Di Impianto

1983

## Resa Per Ettaro

90 q/ha

## Maturazione E Affinamento

L'uva intera è posta direttamente in pressa, dove con una pressatura soffice estraiamo solo il mosto fiore. Il vino base fermenta e affina in acciaio fino alla primavera prossima quando avviene il tiraggio, da cui inizia il periodo di riposo sui lieviti che prolunghiamo fino ad almeno 36 mesi. Dopo la sboccatura attendiamo almeno 6 mesi prima di mettere ART sul mercato.

## Cantina

De Vigili

I De Vigili vengono da una lunga storia di viticoltura, l'avo Ottavio ad inizio '800 marchiava le botti con le sue iniziali. Nel primo dopoguerra si interrompe l'attività vinicola, per continuare il percorso di semplici viticoltori. Dopo più di 70 anni Francesco Devigili, nel 2015, appena ventitreenne, ridà vita al marchio di famiglia, con appena cinque ettari e pochissime bottiglie. Le idee sono chiare: la terra viene coltivata senza prodotti di sintesi e diserbanti chimici e, anche in cantina, si cerca di rispettare le caratteristiche del prodotto autoctono trentino per eccellenza: il Teroldego Rotaliano. I vigneti si trovano su due toponimi molto importanti nella zona del Teroldego Rotaliano: Pasquari e Entichiari riconducibili all'area più storica di cui si hanno testimonianze fin dal 1490, le Teroldeghe. Questi vigneti si trovano nella parte migliore del Campo Rotaliano, quella dove si trovava nel vecchio alveo del torrente Noce che, a metà del 19° secolo, venne deviato dal

## Note e Curiosità:

Servire ad una temperatura di 10-12 ° in accompagnamento ad aperitivi o anche a piatti non troppo strutturati come pesce o carni bianche.