

## MACH RISERVA DEL FONDATORE

*colore giallo paglierino verdognolo molto scarico, perlage sottile e continuo con naso fortemente minerale, caratterizzato da note di mandorla, pietra focaia, fiori bianchi e leggeri accenni agrumati; eccellente equilibrio al palato, elevata cremosità e finezza; bella persistenza lunga e salata e acidità ben calibrata*

<b>Denominazione</b>	Trento DOC
<b>Uve</b>	Chardonnay e Pinot Nero
<b>Vigneto</b>	Maso Togn e Telve
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina e guyot
<b>Densità d'impianto</b>	4.500 – 6.000 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1987 - 2000
<b>Resa/ceppo</b>	1,4 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, da metà settembre a metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta in parte in acciaio e parte in barriques di rovere; la primavera successiva alla vendemmia è avvenuta la presa di spuma; maturazione e permanenza sul lievito per più di 4 anni e successiva sboccatura
<b>Produzione</b>	10.000 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	8°C
<b>Abbinamenti</b>	vino a tutto pasto, dal pesce in ogni sua forma, alla carne bianca per arrivare a formaggi saporiti; eccellente come aperitivo



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---