

MACH RISERVA DEL FONDATORE

Trento DOC

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, acidità ben calibrata

<u>Zona di produzione</u>	Maso Togn (Faedo) e Telve V.
<u>Vitigno</u>	Chardonnay e Pinot nero
<u>Tipologia terreno</u>	<i>Maso Togr.</i> mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, subalcalino, buon contenuto in sostanza organica <i>Telve.</i> derivato da rocce metamorfico-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonatato, acido
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina e guyot
<u>Anno di impianto</u>	1987 – 2000
<u>Resa</u>	1,4 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, seconda metà di settembre
<u>Vinificazione</u>	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barrique di rovere; presa di spuma eseguita la primavera successiva alla vendemmia; maturazione sui lieviti per più di 48 mesi e successiva sboccatura
<u>Produzione</u>	18.000 bottiglie (0,75 L); 500 magnum (1,5 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	6 - 8°C
<u>Abbinamenti</u>	vino a tutto pasto; dal pesce in ogni sua forma, alla carne bianca per arrivare a formaggi saporiti; ottimo come aperitivo
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	6,9 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	4 g/l

