



Ferro Simoni

Trento DOC
Metodo Classico

Ferro Simoni è uno spumante metodo classico ottenuto dai vitigni di Chardonnay e Pinot nero, precisamente 50% e 50%.

Un prodotto elegante con una freschezza di montagna, con una mineralità intesa.

Denominazione

Trento DOC

Zona di produzione

Vigneti situati nelle zona più alta di Palù di Giovo con esposizione sud/ovest su terreno calcareo-porfirico ad una quota compresa tra i 600 e 700 metri.

Vigneto

Forma di allevamento guyot con densità di impianto di 5000 ceppi/ettaro. Età delle vigne compresa tra i 10 e 20 anni.

Vinificazione

Vendemmia eseguita rigorosamente a mano e precocemente.

Pressatura soffice delle uve intere.

Fermentazione a temperature controllate in vasche in acciaio inox.

Dopo un breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in bottiglia champagnotta con un affinamento sui lieviti di circa 30/36 mesi.

Temperatura di servizio

7 - 10 °C



SIMONI

Az. Agricola Simoni

Ferruccio e Michele S.S.A.

Piazza Alpini, 14

38030 Palù di Giovo (TN)

P. Iva 02410510222

Tel +39 0461684381

Fax +39 0461684381

Cel +39 3409122656

info@cantinasimoni.it

www.cantinasimoni.it