

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3147 del 09/10/2022

## Trentodoc non dosato: la massima espressione dell'essenzialità terroir

**Oggi a Palazzo OCSE, in vicolo San Marco a Trento alle 11.00, un viaggio in compagnia di sei Trentodoc senza dosaggio per leggere nel calice le più autentiche sfumature del territorio trentino, guidati da tre mentori d'eccezione: Valentino Tesi, Simone Loguercio e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2019, 2018 e 2017.**

Tre Migliori sommelier d'Italia Ais per raccontare sei bollicine di montagna di grande personalità. A rompere il ghiaccio il best sommelier trentino **Roberto Anesi**: «Questa mattina proporremo un racconto del Trentino attraverso sei calici che vogliono rispecchiare la loro più intensa essenzialità. Quei vini che nascono per essere, per così dire, portavoce di quello che è il territorio trentino. Ricordiamo che il 70% del nostro territorio supera i mille metri di altitudine, il 20% supera i duemila metri di altitudine, e 94 vette stanno oltre i 3000 metri. Qui 64 case spumantistiche vendono oggi 12 milioni di bottiglie di Trentodoc all'anno. Sono 1.154 gli ettari vitati dedicati alla produzione di Trentodoc». I quattro vitigni ammessi dalla denominazione sono Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Meunier.

«I non dosati sono la tipologia di Trentodoc che più di tutti riesce a raccontare la territorialità. Vini di grande versatilità ed abbinabilità, ma non tra i più semplici da bere e comprendere. Sono molto amati dai wine lover», ha affermato **Simone Loguercio**, mentre Anesi ha sottolineato come la «tensione tagliente e una ampia abbinabilità a tavola sono due delle caratteristiche peculiari dei metodo classico non dosati».

«L'acidità nel Trentodoc la fa da padrone e il focus è sull'equilibrio gustativo» ha ricordato **Valentino Tesi** prima di dare il via alla degustazione che ha visto aprire le danze al **Trentodoc Wallenburg Pas Dosé**, 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti, un metodo classico lineare ed essenziale, con note di pompelmo giallo ed erbe aromatiche, perfetto come aperitivo. Secondo vino in batteria il **Trentodoc Madonna delle Vittorie Dosaggio Zero Millesimato 2018**, 100% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti, prodotto da vigneti a nord del lago di Garda, quindi in una zona molto più calda rispetto al precedente, da cui derivano colori e aromi più intensi: il naso è più caldo, leggermente più maturo, con sensazioni di tiglio e agrumi, mentre in bocca emergono note di ginger. Terza etichetta a sfilare nel calice è stato il **Trentodoc Altinum Pas Dosé Millesimato 2018 di Cantina Aldeno**, 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti, con note di cedro e finale roccioso è perfetto se abbinato per esempio a uno sformato di asparagi verdi con fonduta di Casolet. Il **Salisà Zero di Villa Corniole Millesimato 2017**, ottenuto con sole uve Chardonnay affinate per il 15% in rovere francese, 44 mesi sui lieviti, è stata la quarta etichetta in degustazione, fragrante e complesso, con note floreali e di frutta gialla matura, in bocca è cremoso, citrino, balsamico e dall'intrigante maturità. Pulizia e mineralità sono le due caratteristiche peculiari del **Trentodoc Marco Tonini Nature Millesimato 2019**, 70% Chardonnay e 30% Pinot Bianco, 30 mesi di affinamento sui lieviti, è un Trentodoc dove emergono note di mandarino, cedro e alcune caratteristiche tipiche del Pinot Bianco, come il biancospino.. Infine, il **Trentodoc Rhodium Dosaggio Zero Riserva 2016 di Salizzoni**, etichetta presentata di recente: 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero, affina 60 mesi sui lieviti ed è un metodo classico la cui complessità distintiva deriva non solo dal maggior tempo di affinamento ma anche dall'utilizzo delle barrique di rovere francese per l'affinamento, che regalano qualche tratto più morbido e sentori di pasticceria, frutta gialla, nocciola tostata.

(fn)

(us)

