8465	24-feb-12	EVENTO	25.Gourmet.Pizza e Merluzzo	GENEROSOS SECOS	.
2007	12,5°	PRODUTTORE	PISONI	ESPUMOSOS	XXX
€ 0,0	provenienza	NOME	PISONI BRUT	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	TRENTO	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO MILLESIMATO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni
2,5	2,5	7,2	Z	CHARDONNAY
			Z	PINOT NERO
			Z	
			Z	
			Z	

Commento breve OTTIMO SPUMANTE CLASSICO, CON CORRETTI AROMI DI PANE E LIEVITI, FLOREALE CON PUNGENTE ACIDITA' BUQUET PERSISTENTE E FINE, AL PALATO NON COLPISCE.

Da tempo sostengo che la zona di Trento ha una qualità media superiore alla Franciacorta. E' possibile che quest'ultima abbia cavalcato il suo grande successo internazionale per darsi a produzioni più commerciali. Di fatto personalmente noto che nella DOC Trento si trovino sempre grandi vini.
Questo che ci ha portato il nostro caro Cerea non ha certo deluso, aromi floreali complessi ed una gradevole freschezza. Bollicine persistenti e fitte. L'unica sua carenza un poco evanescente in bocca.

L'Azienda Agricola Fratelli Pisoni stata tra le prime a intuire la speciale vocazione del Trentino a questa produzione, contribuendo attivamente alla fondazione del primo " Consorzio Spumante Trento Classico".
La produzione limitata in quanto si usano solo le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero provenienti dai vigneti di San Siro e Mas del Gobo.
I grappoli raccolti manualmente e al momento giusto vengono subito pressati in maniera soffice con una resa finale di 63 litri circa di mosto-fiore ogni 100 chili di uva raccolta.
Ottenuto il vino-base inizia il lungo percorso che lo porter a diventare Spumante "Trento Doc", rifermentando in bottiglia e con una permanenza sul lievito che varia dai 24 ai 48 mesi, in fresche cantine scavate nella roccia.
Le bottiglie vengono poi poste sui classici cavalletti (pupitres) dove ogni giorno sono leggermente scosse e girate a mano per far si che i lieviti si concentrino nel collo.
Dopo il "remuage" si apre con cura ogni bottiglia e il deposito viene espulso con un colpo secco (fase di sboccatura o "degorgement") riportandola a livello con spumante della medesima vendemmia e lavorazione. Nascono cos il Pisoni Brut Classico, il Pisoni Riserva (a maggiore invecchiamento e prodotto solo in annate di qualit eccezionale) e il Pisoni Ros , leggermente rosato dal Pinot Nero . www.pisoni.net