

bubble's



DEGUSTAZIONE

Il nuovo Trentodoc Blanc de Noir Blauen 2015 di Moser



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 maggio 2023

La cantina trentina ha recentemente presentato il suo primo metodo classico da sole uve pinot nero. Un extra Brut che sosta in bottiglia sui propri lieviti per 72 mesi dopo essere stato vinificato in acciaio per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche. Le uve provengono da un unico vigneto degli anni 80, il Dòs de Cedri, a 350 m s.l.m. Il terreno, ricco di dolomia, conferisce al vino spiccate note sapide e minerali.

“Questo Trentodoc è un vino a cui teniamo molto. È frutto della nostra esperienza di oltre trent’anni nella spumantistica e di una meticolosa e instancabile dedizione, sia in vigna che nei lunghi anni di affinamento in cantina” spiega Carlo Moser alla guida della cantina insieme al cugino Matteo, enologo.

Il calice è animato da una bollicina finissima che solca il vino dal tenue colore paglierino; al naso emerge la frutta con accenni di miele, di agrume e di tostature. In bocca rappresenta perfettamente lo stile trentino: un vino diritto, verticale guidato dalle ottime freschezza e sapidità che a fine bocca lasciano spazio a note più morbide.

<https://www.bubblesitalia.com/il-nuovo-trentodoc-blanc-de-noir-blauen-2015-di-moser/>