

**TrentoDoc Brut riserva 2004 Cantina d'Isera**

Chardonnay in purezza la formula di quest'ottimo TrentoDoc proposto dalla Cantina sociale d'Isera, più nota per il suo Marzemino. Colore paglierino verdognolo scarico, buon perlage sottile e continuo, si propone con un naso sottile, incisivo, elegante con prevalenza di toni floreali, minerali, agrumati di notevole fragranza e finezza, sfumature di alloro accenti di pietra focaia di grande freschezza e pulizia. In bocca attacco diretto, pulito, incisivo, di grande nerbo e finezza, molto diretto, asciutto, ben secco senza ruffianerie, ha notevole dinamismo, energia, slancio, è molto lungo e salato, con un'acidità viva perfettamente calibrata grande la piacevolezza e la freschezza, molto vivo e gustoso.

**TrentoDoc Brut Balter s.a.**

Venticinquemila bottiglie e uve Chardonnay in purezza per questo Brut di Balter. Colore paglierino dorato di bella intensità e brillantezza multi riflesso, perlage continuo e sottile, naso molto appealing e maturo con note di fiori bianchi, fieno secco e bella componente agrumata e una certa mineralità salata e appuntita in evidenza, ampio, fragrante, elegante con una certa consistenza di frutto quasi cremosa. La bocca è asciutta, di bella compattezza, ricca, con dinamismo, slancio, bella articolazione, notevole la sapidità e molto bilanciata e viva la componente acida, piuttosto lungo, persistente, con ottimo equilibrio e buona piacevolezza finale, vivo e incisivo.

**TrentoDoc Brut millesimato 2004 Azienda vinicola del Revi**

Una bella sorpresa le novemila bottiglie (a base di Chardonnay e una quota di Pinot nero) di questa piccola azienda con una ventina d'anni di storia. Colore paglierino oro brillante luminoso splendente multi riflesso, mostra un naso molto compatto, fitto, complesso, secco, strutturato di buona profondità, con note di fiori secchi e fieno, di spezie orientali, mela, agrumi, accenno di liquirizia, cioccolato bianco, caffè, in evidenza a formare un insieme sapido e nervoso. La bocca è asciutta, ricca, ben strutturata, con slancio, energia, bella sapidità, acidità ben calibrata, rotondo e persistente nello sviluppo, con un buon equilibrio in tutte le componenti, nervoso con una persistenza piuttosto lunga e bella pienezza.

**TrentoDoc Brut Cantina Aldeno s.a.**

Nota soprattutto per i suoi Merlot e Cabernet la Cantina di Aldeno propone un TrentoDoc di buon livello. Perlage abbastanza sottile e persistente, colore paglierino di buona intensità e brillantezza, naso complesso compatto di buona intensità e fragranza, elegante, ampio ben strutturato con note di mela, pompelmo, agrumi e fiori secchi, una bella venatura minerale a formare un insieme aperto e molto piacevole. In bocca attacco asciutto diretto incisivo ben strutturato di buona persistenza, con nerbo, carattere saldo, acidità ben bilanciata, ampio e vinoso.

**TrentoDoc Madame Marlis Brut riserva 1999 Maso Marlis**

Un prodotto virtuale, con sole 500 bottiglie e un prezzo d'affezione sui 50 euro per questa selezione particolare che vede un 70% di Pinot nero completato da un 25% di Chardonnay (affinato in legno) e da un 5% di Pinot Meunier e un affinamento di otto anni sui lieviti. Colore paglierino oro intenso con notevole viscosità nel bicchiere mostra un naso compatto, grasso, cremoso di grande ampiezza, calibrata dolcezza e una buona complessità con note di alloro, cioccolato bianco, spezie, una leggerissima tostatura (caffè), caramella d'orzo, caramello, miele a impreziosire il corredo aromatico. La bocca non conferma la freschezza, l'energia dei profumi e tende a denunciare una certa maturità e stanchezza ma il vino, dotato di una notevole cremosità, di una vinosità accentuata, si dispone caldo, ampio, ricco, con una bella struttura e persistenza in bocca regalando una notevole persistenza e un'indubbia piacevolezza.

**TrentoDoc Pedrotti Brut Pedrotti spumanti s.a.**

La consueta formula novanta per cento Chardonnay e una quota residua di Pinot nero per questo Brut di una delle aziende trentine che da più tempo si dedica alla produzione di metodo classico. Colore paglierino oro di buona intensità, naso molto fitto compatto maturo con note di fiori secchi, agrumi, mela, crosta di pane tostato in evidenza, un accenno di miele, alloro e cioccolato bianco e una leggera speziatura. La bocca è ricca, piena, strutturata, buono lo sviluppo, con carattere, nerbo, bella personalità, acidità ben bilanciata, sapidità, notevole lunghezza e persistenza, con equilibrio e ottima piacevolezza di beva.

