# RISERVA GOLD *60 MESI*

Nato da uve Chardonnay selezionate in media montagna, questo Trentodoc Millesimato affina per **60 mesi sui lieviti**, esprimendo un'eleganza misurata in cui il tempo diventa l'ingrediente principale.
Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, attraversato da un perlage sottile e persistente. Al naso unisce freschezza agrumata e sfumature floreali a note evolutive lievemente tostate, speziate e minerali. Il sorso è teso, verticale e sapido, sostenuto da una spina dorsale acida che si distende in un finale morbido, armonioso e delicatamente fruttato.
**Vitigno:** Chardonnay
**Vinificazione:** in bianco
**Maturazione sul lievito**: 60 mesi
**Dosaggio:** Extra Brut
**Grado alcolico:** 12,5 % vol.
**Residuo zuccherino:** 2,9 g/l
**Annata:** 2020
**Sboccatura:** 2026

# RISERVA GOLD *60 MONTH*

Born from carefully selected Chardonnay grapes grown in mid-altitude mountain vineyards, this vintage Trentodoc matures on the lees for 60 months, expressing understated elegance in which time becomes the defining ingredient.
In the glass, it reveals a brilliant straw-yellow hue, enlivened by a fine, persistent perlage. The nose combines citrus freshness and floral nuances with subtle notes of toasted aromas, spice and minerality, shaped by the wine's evolution. The palate is taut, vertical and savoury, supported by a vibrant backbone of acidity that unfolds into a soft, harmonious and delicately fruity finish.
**Grape Variety:** Chardonnay
**Vinification:** White
**Aging on lees:** 60 months
**Dosage**: Extra Brut
**Alcohol content:** 12,5 % vol.
**Sugar residue:** 2,9 g/l
**Year of harvest**: 2020
**Disgorgemen**t: 2026

# RISERVA GOLD *60 MONATE*

Aus sorgfältig ausgewählten Chardonnay-Trauben aus mittleren Höhenlagen der Bergregionen entsteht dieser Trentodoc Millesimato, der 60 Monate auf der Hefe reift. Er verkörpert eine zurückhaltende Eleganz, bei der die Zeit zur wichtigsten Zutat wird.
Im Glas präsentiert er sich in einem leuchtenden Strohgelb, durchzogen von einer feinen und anhaltenden Perlage. In der Nase verbinden sich frische Zitrusnoten und florale Nuancen mit dezenten, reifebedingten Anklängen von Röstnoten, Gewürzen und Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich präzise, geradlinig und mineralisch-salzig, getragen von einer lebendigen Säurestruktur, die in ein weiches, harmonisches und dezent fruchtiges Finale übergeht.
**Reben:** Chardonnay
**Weinbereitung:** Weiß
**Reifung auf der Hefe**: 60 Monate
**Dosierung:** Extra Brut
**Alkohol:** 12,5% vol.
**Restzucker:** 2,9 g/l
**Jahrgang:** 2020
**Degorgement:** 2026




Casa PISONI
Via San Siro, 7/a - Pergolese | 38076 Madruzzo (Trento) | Italia
T +39 0461 56 41 06 | pisoni.it