

SPUMANTE BRUT
Trento DOC



È ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle più vocate zone della nostra valle. Dopo un'attenta vinificazione in bianco a temperatura controllata il vino base viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in bottiglia, secondo i canoni più stretti del Metodo Classico. Permane sui lieviti per 15 mesi prima della sboccatura. Il colore è giallo paglierino tenue. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è fresco con note fruttate supportato da una piacevole sapidità. Al palato è snello e immediato.

VIGNETI: selezionati, a bassa resa, nelle zone altamente vocate della nostra valle

ALLEVAMENTO: pergola trentina semplice

DENSITÀ CEPPI: 3.200 – 3.500/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino, perlage fine e brioso

PROFUMO: sensazioni olfattive che richiamano fragranze fruttate e vegetali

SAPORE: vivace, secco e fresco

ABBINAMENTI: ideale a tutto pasto, perfetto come aperitivo e con antipasti di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C