



L'impronta è quella di un grande spumante classico millesimato, lungamente affinato sui lieviti, in cui gli intriganti profumi ed aromi ne esaltano la sua riconoscibilità territoriale

DENOMINAZIONE & CLASSIFICAZIONE: Spumante Metodo Classico Trento D.O.C., Brut Millesimato

VITIGNI: Chardonnay

VINIFICAZIONE & MATURAZIONE: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio. Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 60 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Intenso e fine di frutta a polpa gialla matura, cedro candito e mela cotta, lascia spazio nel tempo a piacevolissime note di complessità evolutiva tipiche dello Chardonnay

Esame gustativo: Morbido ed equilibrato, la mela matura e gli agrumi canditi si fondono sul palato in un cremoso e persistente abbraccio, accompagnati da piacevoli note di nocciola tostata e mandorla dolce

RICONOSCIMENTI: premiato con i "Tre bicchieri" Vini d'Italia edizione 2011 e 2012 – Gambero Rosso, la "Corona" Vini buoni d'Italia edizione 2016 – Touring Editore, le "Cinque sfere" Sparkle edizione 2011, 2012 e 2013 – Cucina & Vini, e valutato "85 punti" sull' Annuario dei migliori vini d'Italia – Luca Maroni e "Quattro grappoli" da Duemilavini – Bibenda in tutte le edizioni della guida

ABBINAMENTI: Il lungo affinamento sui lieviti conferisce a questo vino complessità che, accompagnata ad una piacevole morbidezza, ne facilita l'abbinamento alle più svariate pietanze, dai primi piatti a base di paste con sughi anche importanti o ripiene, ai secondi piatti a base di carni bianche... ma per chi vuole osare consigliamo di provarlo con una bella bistecca fiorentina