



TRENTODOC METODO CLASSICO BRUT

TRENTO D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay (100%) proveniente da vigneti selezionati nella provincia di Trento.

TECNICA DI PRODUZIONE

Fermentazione in acciaio inox e rifermentazione in bottiglia con una lunga permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Oro brillante con un perlage fine e persistente.
Profumo: dotato di un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con note dolci.
Sapore: fresco e cremoso con una struttura complessa ed un finale persistente.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale come aperitivo oppure per accompagnare egregiamente un pasto completo.
Aprire al momento e servirlo ad una temperatura di 8/10°C.

Grad. alcolica 12,50% vol.