

Ottenuto da un prestigioso uvaggio di Pinot Nero vinificato in rosato e Chardonnay, questo Trentodoc è delicato, sempre intrigante e portatore di un fascino che non passa mai di moda.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Elegante color rame tendente al rosa antico. Il perlage è persistente e armonico.

PROFUMO

Distinto, di notevole finezza, con una fresca fragranza di fiori di biancospino e sentori di ribes e fragoline di bosco.

GUSTO

Essenziale ed elegante, con un delicato fondo di mandorla dolce e un tocco di muschio aromatico. La notevole persistenza lo rende speciale.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Brut

UVE

Pinot Nero e Chardonnay da vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,375L ; 0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1969

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal

