

LEVII

LEVII BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Il lungo affinamento attribuisce armonia ed eleganza salvaguardandone finezza e freschezza tipiche della montagna.

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| <u>Denominazione</u> | TRENTO D.O.C. |
| <u>Uve</u> | Chardonnay |
| <u>Annate prodotte</u> | 2011, 2012, 2013, 2014 |
| <u>Affinamento</u> | Minimo 36 mesi sui lieviti |
| <u>Vendemmia</u> | Manuale con selezione |
| <u>Epoca</u> | Seconda metà di Settembre |
| <u>Produzione</u> | 60 q/ha su Guyot |
| <u>Altitudine</u> | 650-700 m.s.l.m. |
| <u>Zona</u> | Piedi delle Dolomiti di Brenta |
| <u>Esposizione</u> | a Sud, su pendenze elevate |
| <u>Gradazione alcolica</u> | 12,5 % Vol. |
| <u>Formati disponibili</u> | 0,75 l – 1,5 l |
| <u>T. di servizio</u> | 5 – 7 °C |



DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Giallo paglierino brillante, arricchito da seducenti riflessi verdolini e da eleganti trasparenze. Ricco nel suo perlage, che si presenta minuto e persistente a formare catenelle fitte e compatte;

Esame olfattivo

Leggere sfumature di lieviti e pane bianco inducono una buona intensità olfattiva, prosegue in successione su sensazioni minerali di gesso bianco, segue un frutto estremamente fresco e croccante come una mela verde Granny Smith, per chiudere su note di erbe aromatiche che avvolgono elegantemente i suoi richiami minerali gessosi.

Esame gustativo

Palato vibrante ed esuberante che richiama un calice di ampia freschezza e pesata sapidità. Una bevibilità appagante e immediata ci conduce ad un finale di bocca decisamente agrumato e coerente su uno slancio sapido e dal frutto decisamente croccante.

Accostamenti

Tartare di Astice e crudi in genere, carpaccio di muggine (cefalo), cocktail di scampi; Ottimo come aperitivo su frittiture di terra e mare; Predilezione per molluschi, crostacei, pesce e risotti.

Ottimo come proseguo di serata e a tutto pasto su menù di mare e basi di formaggi freschi