

LEVII

LEVII RISERVA PRADA BRUT TRENTO DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 60 mesi.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	25% Pinot Nero; 75 % Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	2012
<u>Affinamento</u>	Minimo 60 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

Calice di un colore paglierino raggiante e raffinato, dotato di una effervescenza dalla grana finissima e interminabile. Spuma densa e cremosa che lascia subito spazio ad una corona fitta e ben definita, su filamenti di perlage lenti e continui

Esame olfattivo

Invitante quanto intenso il suo quadro olfattivo, ricco e complesso su sensazioni minerali di pietra e nocciole fresche. Susseguono ritmiche e pulite note agrumate lievemente candite, scorza di frutta secca e albicocca disidratata. Si concede in sottofondo sensazioni di crosta di pane e zenzero che le conferiscono grande finezza.

Esame gustativo

Assaggio elegante e dal sorso strutturato, con una freschezza sempre in evidenza, che si contrappone in un equilibrio ottimale rispetto alle sue sensazioni tattili come cremosità e morbidezza. Un sorso ricco e coerente nelle fasi gusto/olfattive, tanto da rendere ogni sorso appagante e persistente.

La componente gustativa del pinot nero accarezza il palato e conferisce giusto vigore e intensità, per raggiungere quel finale di bocca decisamente fine e di equilibrata sapidità.

Accostamenti

Piatti a base di baccala, filetto di trota su velluta di mandorle, polpo arrosto su crema di patate; Branzino o orata all'acqua pazza, Aragosta al vapore con salsa agli agrumi. Ottimo come proseguo di serata.