



LEVII EXTRA BRUT TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	2013, 2014, 2015
<u>Affinamento</u>	Minimo 36 mesi sui lieviti
<u>Vendemmia</u>	Manuale con selezione
<u>Dosaggio</u>	4,3 g/l
<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
<u>T. di servizio</u>	5 – 7 °C



DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Paglierino intenso e brillante, dalle lievi sfumature verdoline arricchito e impreziosito da un perlage abbondante e persistente; Calice elegante e ricco

Esame olfattivo

Gradevoli e intensi i suoi richiami floreali e fruttati, a comporre un variegato quadro olfattivo su cui si distinguono in sequenza cenni di ginestra, frutta tropicale ed agrumi come cedro, pompelmo e bergamotto; chiude su una scia minerale che richiama il suo terroir di alta quota.

Esame gustativo

In bocca l'ingresso è fresco ed equilibrato per un vino dal corpo snello ed avvolgente nel palato, grazie ad un perlage che contribuisce a nobilitarne l'avvolgenza. Dallo stile seducente, rivela doti di giovanile freschezza ed adeguata sapidità con ottimi livelli di persistenza.

Accostamenti

Ottimo su una cucina street food, antipasti di terra a base di guanciale e lardo, crudi di mare in genere; piatti di carne come il maialino freddo al mirto. A tutto pasto emerge deciso il suo carattere.