



LEVII RISERVA EXTRA BRUT TRENTO DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 72 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 72 mesi sui lieviti
<u>Dosaggio</u>	4 g/l
<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 dai riflessi verdolini Cristallino/Brillante, dotato di un fine perlage e importante effervescenza. Spuma cremosa e fitta su filamenti di perlage numerosi e persistenti.

Esame olfattivo

Naso pulito e abbastanza intenso che si apre con un complesso quadro olfattivo su sensazioni di lieviti e pane bianco, fine minerale di pietra focaia, noci fresche e fichi, a cui seguono pulite note agrumate (pompelmo) e lievi sensazioni caramellate. Chiude su un elegante floreale di fiori gialli.

Esame gustativo

Assaggio e bocca cremosa, per un sorso accurato. Emerge da subito l'ottima struttura ed equilibrata beva. Buono e apprezzabile il suo rapporto acido/sapido; Coerente nelle sue fasi olfattive e gusto/olfattive, rendendo così il sorso appagante. Palato vigoroso e abbastanza intenso, per un finale di bocca fine e persistente.

Accostamenti

Crostacei in genere, carni bianche, pesce in umido o al cartoccio, zuppa di pesce. Ottimo a tutto pasto.