

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII
TRENTODOC

LEVII BRUT TRENTO DOC

Metodo Classico che permane sui propri lieviti per un minimo di 24 mesi. Bollicina immediata fin dal primo sorso, da dove emerge da subito il territorio di appartenenza e la sua varietà.

Il Trento Doc nella sua versione più classica ma con quello scatto in più dato dal suo lungo affinamento.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Affinamento</u>	24 mesi sui lieviti
<u>Dosaggio</u>	6,5 / 7.5 g/l a seconda delle annate
<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>	Stenico
<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

Il calice si presenta di bell'aspetto e visivamente brillante, colore giallo paglierino dai lievi riflessi dorati. Generoso nel perlage che si mostra fine, numeroso e persistente.

Esame olfattivo

I profumi aprono su un naso di buona intensità e complessità, netto il richiamo alla crosta di pane e ai lieviti, seguono intense note di fiori ed erbe aromatiche, cui si aggiungono sensazioni fresche e agrumate di pompelmo e mela verde. Chiude nuovamente su lievi sensazioni di pasticceria e pan brioche.

Esame gustativo

L'assaggio è dinamico e di buon corpo, contraddistinto da una bella nota fresca e sapida, dove la ottima persistenza e la decisa intensità gustativa regalano un assaggio equilibrato, posato e fine. Nel suo complesso un vino che richiama qualità e carattere.

Accostamenti

Ottimo per accompagnare aperitivi e su svariati piatti di mare della cucina italiana;