

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII

TRENTODOC

LEVII COUVÉE DEL BENE 120 MESI
RISERVA EXTRA BRUT TRENTO DOC

Cuvée a lungo affinamento di selezionate uve chardonnay in
Tirature limitatissime e bottiglie numerate.

Una dedica alla famiglia Berasi, dal soprannome i Bene, e un
messaggio di positività.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	100% Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	2012
<u>Affinamento</u>	Minimo 120 mesi sui lieviti
<u>Aff. dopo sboccatura</u>	6 mesi dopo sboccatura
<u>Dosaggio</u>	5,0 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>	Vigneti di proprietà in Stenico
<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

Calice limpido e lucente, d'impatto visivo superlativo con rilevanti marcature di maturità e brillantezza, colore giallo brillante con sfumature dorate. Perlage è molto fine, intenso e persistente.

Esame olfattivo

Pulito e piacevolmente armonioso, con note di mela matura e frutti di bosco in perfetta sintonia con sentori di miele e pasticceria, impreziosite da marcature minerali, gessose.

Esame gustativo

Ingresso deciso, maturo ed elegante, setoso ed avvolgente con una spiccata acidità bilanciata da morbidezze evolutive e mineralità per un futuro lungo.

Accostamenti

La Cuvée del Bene può rapportarsi a svariati accostamenti a partire da una tartare di tonno e plateau di crudité, fino ad una grigliata di pesce e crostacei o una succosa fiorentina, sempre con grande carattere.