Bollicine estreme ed eleganti



LEVII **COUVÉE DEL BENE** 120 MESI RISERVA EXTRA BRUT TRENTO DOC

Cuvèe 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

Annate prodotte 2012

Affinamento Minimo 120 mesi sui lieviti

Aff. dopo sboccatura 6 mesi dopo sboccatura

Dosaggio 5,0 g/l

<u>Vendemmia</u> Manuale con selezione

Epoca Seconda metà di Settembre

Produzione 60 q/ha su Guyot Altitudine 650-700 m.s.l.m.

Zona Vigneti di proprietà in Stenico

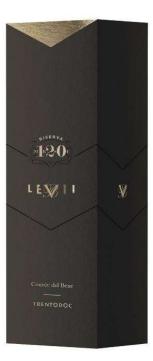
<u>Esposizione</u> a Sud, su pendenze elevate

<u>Gradazione alcolica</u> 12,5 % Vol.

Formati disponibili 0,75 l

T. di servizio 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 longevo.

Accostamenti

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

www.levii.it info@levii.it info@levii.it