

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII

TRENTODOC

LEVII EXTRA BRUT MILLESIMATO
TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 28 mesi. Uno spumante fresco e complesso, si fa riconoscere per immediatezza e pulizia valorizzando appieno la varietà e il territorio.
Un Trento Doc dinamico ed estremamente piacevole.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	dal 2013 al 2021
<u>Affinamento</u>	Minimo 28 mesi sui lieviti
<u>Vendemmia</u>	Manuale con selezione
<u>Dosaggio</u>	3-4,5 g/l a seconda delle annate
<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
<u>T. di servizio</u>	5 – 7 °C



DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Calice lucente e brillante che risalta un giallo paglierino dalle lievi sfumature ancora verdoline. Fine nel suo perlage, che si manifesta abbondante e persistente;

Esame olfattivo

Il naso apre da subito complesso e intenso, profumi eleganti di fine pasticceria e crosta di pane, e prosegue su richiami agrumati di pompelmo e bergamotto e ancora mentuccia selvatica e crema pasticceria. Sempre sorretti da una scia minerale che rievoca il gesso e la pietra focaia a ricordarci il suo terroir di alta quota.

Esame gustativo

In bocca il sorso è fresco ed equilibrato, ottima la progressione e il volume della bolla con buona cremosità al palato. La coerenza naso/bocca ne esalta le caratteristiche complessive in termini di qualità e piacevolezza di beva. Adeguata la struttura e il corpo con un'ottima persistenza gustativa. Espressivo nelle sue percezioni gustative.

Accostamenti

Ottimo su una cucina street food, su antipasti di terra a base di speck e lardo, crudi di mare in genere e su piatti di carne come il maialino al mirto.