

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII

TRENTODOC

LEVII PAS DOSE MILLESIMATO
TRENTO DOC

Metodo classico di pregiata complessità, fragrante ed espressivo grazie al suo "non dosaggio" e a 36 mesi di affinamento.
Un Trento Doc di grande carattere.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Annote prodotte</u>	dal 2011 al 2021
<u>Affinamento</u>	Minimo 36 mesi sui lieviti
<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
<u>T. di servizio</u>	5 – 7 °C



DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Aspetto brillante e dal colore giallo paglierino ornato da riflessi verdolini. Si fregia di un perlage decisamente persistente, espresso attraverso numerosi fili di finissime bollicine.

Esame olfattivo

Intenso ed elegante si apre ad un ventaglio olfattivo complesso, nuance fresche e dal richiamo minerale-gessoso. Prosegue delineando fragranti note di crosta di pane, in alternanza a delicati profumi fruttati che ci ricordano la mela cotogna e gli agrumi, un floreale di zagara e fiori d'arancio. Olfatto incisivo e dai tratti finemente complessi raccontano un terroir "montano e Dolomitico" per un Trento DOC netto e pulito.

Esame gustativo

Dal sorso pronto e croccante, se ne apprezza sin da subito la sua ottima freschezza e decisa sapidità, un assaggio accurato ed elegante sempre giocato su un preciso equilibrio acido/sapido. Finale gustativo persistente e intenso e sensazioni minerali/gessose. Bollicina capace di regalare lungo tutta la beva "rigore e finezza".

Accostamenti

Eccellente su primi piatti, secondi a base di carni bianche, piatti di pesce di lago o fiume.
Ottimo per serata tra amici e intenditori.