

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII

TRENTODOC

LEVII RISERVA BRUT TRENTO DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 66 mesi.
Al carattere LEVII abbina complessità e fragranza.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	20% Pinot Nero; 80% Chardonnay
<u>Annote prodotte</u>	dal 2012 al 2017
<u>Affinamento</u>	Minimo 66 mesi sui lieviti
<u>Dosaggio</u>	6,0-7,0 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

Calice giallo paglierino con riflessi dorati brillanti, dotato di una effervescenza finissima e interminabile e una spuma densa e cremosa.

Esame olfattivo

Invitante quanto intenso il suo ventaglio olfattivo che lo rendono ricco e complesso. Si susseguono ritmiche e pulite note agrumate lievemente candite, scorza d'arancio e frutta secca, accenni al lampone e fragoline di bosco a ricordarci la presenza del pinot nero. Il tutto coronato da un sottofondo di crosta di pane e zenzero che conferiscono grande finezza.

Esame gustativo

Assaggio avvolgente e strutturato, con una freschezza sempre in evidenza, beva equilibrata e con sensazioni tattili cremose.

Il sorso è ricco, appagante e persistente, dove la componente gustativa del pinot nero impreziosisce un elegante chardonnay, conferendo vigore e struttura. Finale di bocca decisamente fine e saporito.

Accostamenti

A tutto pasto e su primi e secondo di pesce raffinati e importanti, serate importanti e romantiche.