

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII

TRENTODOC

LEVII ROSE' EXTRA BRUT MILLESIMATO
TRENTO DOC

Levii dedicato a **Rosetta**, la nonna dei titolari.
Uno spumante raffinato e setoso dai caratteri femminili e floreali
abbinati ad una equilibrata acidità.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Minimo 75% Pinot Nero il resto Chardonnay a seconda delle annate
<u>Annate prodotte</u>	dal 2020 e 2022
<u>Affinamento</u>	Minimo 24 mesi sui lieviti
<u>Vendemmia</u>	Manuale con selezione
<u>Dosaggio</u>	5-6 g/l a seconda delle annate
<u>Epoca</u>	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 dal colore rosato lucente e delicato con lievi sfumature ramate. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo

Piacevoli e intense le note olfattive che offrono gradevoli sentori di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco e ribes, seguiti da dolci richiami di marzapane. Il tutto sempre accompagnato da freschi richiami floreali di rosa canina e note lievemente agrumate.

Esame gustativo

Sapidità e freschezza regalano un sorso teso che richiama le sue origini e i suoi terreni calcarei d'alta quota. Il sapore è ricco e di notevole equilibrio e in bocca colpisce per la sua vibrante intensità ed elegante setosità.

Accostamenti

Rosetta è un Trento doc rosé, strutturato, profondo e di ottima persistenza. È indicato non solo come aperitivo, ma anche a tutto pasto, grazie alla sua ottima versatilità con la quale riesce a sorreggere la struttura di preparazioni molto differenti: dai semplici salumi, a primi piatti a base di carne e di funghi o delicate zuppe di pesce.