



TRENTODOC

Riserva Extra Brut 2018

REGIONE:
Trentino-Alto Adige

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona del Cretaccio e Località Gazzi

DENOMINAZIONE:
**Trento DOC Riserva Extra Brut 2018
Metodo Classico**

VITIGNO:
Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%



INVECCHIAMENTO:

Lo spumante affina per almeno 60 mesi in bottiglia



VINIFICAZIONE

La fermentazione del vino base avviene in parte in acciaio e in parte in botti di legno
Dopo la preparazione, il vino subisce una seconda fermentazione in bottiglia



AROMA E SAPORI

Aroma complesso, dominato da note di pasticceria, con sentori di fiori bianchi, agrumi e minerali

Gusto cremoso e avvolgente, lunga persistenza con richiami a frutta secca



ABBINAMENTI:

Ideale con ostriche, crudi di mare e crostacei nobili, ma anche con formaggi erborinati delicati e piatti strutturati a base di pesce

MADONNA
VITTORIE

CONVIVIO