



LEVII PAS DOSE TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 48 mesi.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	2011, 2012, 2013, 2014
<u>Affinamento</u>	Minimo 48 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>	Piedi delle Dolomiti di Brenta
<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

Mantello di un giallo paglierino delicato e dagli eleganti riflessi dorati, per un calice di estrema lucentezza. Si corona di una splendida spuma alla mescita, per proseguire su fini e persistenti catenelle di perlage.

Esame olfattivo

All'olfatto si concede subito intenso su nuance iodate e a tratti marine, seguono ricordi e accenni di fragranti lieviti, per chiudere elegante su una personale nota fruttata che ci ricorda la mela cotogna e gli agrumi, oltre un lieve sentore floreale di zagara e fiori d'arancio. Olfatto incisivo e dai tratti complessi. Indiscutibilmente coerente alla sua identità e al suo terroir "montano e dolomitico". Netto e chiaro con i suoi 48 mesi di sosta sui lieviti.

Esame gustativo

Sorso immediato e croccante, con una ottima struttura e un elegante equilibrio acido/sapido. Finale gustativo persistente e intenso, corretto è definirlo "raffinato", caratterizzato da una interpretazione capace di regalare lungo tutta la beva "rigore, eleganza e finezza". Pronto nella beva e nell'equilibrio è contraddistinto oggi da uno spiccato senso evolutivo.

Accostamenti

Eccellente su primi piatti come risotti mantecati e secondi a base di carni bianche, piatti a base di pesce di lago o fiume, su un ottimo branzino al sale o delle capesante gratinate; Ottimo come proseguo di serata.