



LEVII BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Il lungo affinamento attribuisce armonia ed eleganza salvaguardandone finezza e freschezza tipiche della montagna.

<u>Denominazione</u>	TRENTO D.O.C.
<u>Uve</u>	Chardonnay
<u>Annate prodotte</u>	2011, 2012, 2013, 2014, 2015
<u>Affinamento</u>	Minimo 36 mesi sui lieviti
<u>Dosaggio</u>	7.8 / 8.0 g/l
<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 – 1,5 l
<u>T. di servizio</u>	5 – 7 °C



DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Giallo paglierino brillante, arricchito da seducenti riflessi verdolini e da eleganti trasparenze. Ricco nel suo perlage, che si presenta minuto e persistente a formare catenelle fitte e compatte;

Esame olfattivo

Leggere sfumature di lieviti e pane bianco inducono una buona intensità olfattiva, prosegue in successione su sensazioni minerali di gesso bianco, segue un frutto estremamente fresco e croccante come una mela verde Granny Smith, per chiudere su note di erbe aromatiche che avvolgono elegantemente i suoi richiami minerali gessosi.

Esame gustativo

Palato vibrante ed esuberante che richiama un calice di ampia freschezza e pesata sapidità. Una bevibilità appagante e immediata ci conduce ad un finale di bocca decisamente agrumato e coerente su uno slancio sapido e dal frutto decisamente croccante.

Accostamenti

Tartare di Astice e crudi in genere, carpaccio di muggine (cefalo), cocktail di scampi; Ottimo come aperitivo su frittore di terra e mare; Predilezione per molluschi, crostacei, pesce e risotti.

Ottimo come proseguo di serata e a tutto pasto su menù di mare e basi di formaggi freschi