

REVI' BRUT - Trentodoc Millesimato 2015

Elegante e raffinato in ogni momento. Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto, si fa ricordare per la piacevolezza degli aromi fruttati e floreali.

Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot Nero raggiungono il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



Disponibile anche in Magnum
e grandi formati: 3,6,9 l

Tipologia: Spumante Brut (residuo zuccherino: 6 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (75%), Pinot nero (25%).

Vendemmia: inizio settembre 2015.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite frigerazione.

Spumantizzazione: marzo 2016. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Affinamento: permanenza sui lieviti 40 mesi.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico benché decisamente Brut.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.

