

REVI' DOSAGGIO ZERO - Trentodoc Millesimato 2015

Dalla ricerca della purezza e dalla sfida di racchiudere in un “millesimo” l'espressione massima del territorio Trentino nasce Revì Dosaggio Zero.

L'essenza del Pinot Nero unitamente alla classe dello Chardonnay donano a questo Trentodoc grande struttura, fragranza e complessità aromatica.



Disponibile anche in Magnum

Tipologia: Spumante Dosaggio Zero (residuo zuccherino: 0 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 refrigerazione.

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 ed armonico.

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

Alcol: 12,5 %/Vol.

