

## REVI' DEMIS SEC - Trentodoc Millesimato 2014

### La morbidezza in una bollicina.

Ideale in abbinamento ad un dessert, immancabile nel taglio della torta o affianco ad un caminetto per una coccola al palato.

L'ottima freschezza dello Chardonnay dona gioia alla beva nonostante sia un Trentodoc decisamente dolce.



**Tipologia:** Spumante Demi Sec (residuo zuccherino: 36 g/l)

**Zona di produzione:** Trentino.

**Cuvèe:** Chardonnay (70%), Pinot nero (30%).

**Vendemmia:** inizio settembre 2014.

**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:** aprile 2015, Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

**Sboccatura:** luglio 2019,

**Affinamento:** permanenza sui lieviti 50 mesi.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Perlage:** fine e persistente.

**Profumo:** fragrante fine ove spiccano note di frutta matura e pasticceria.

**Gusto:** intenso, morbido ed armonico, mantiene una bella freschezza nonostante sia uno spumante dolce.

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

**Alcol:** 12,5 %/Vol.

