



ACQUISTATO IL

Letrari TrentoDoC Brut

NV

Fresco ed elegante



Svinando

Il TrentoDOC Spumante Brut della cantina Letrari è un Metodo Classico fresco ed elegante. Rappresenta l'etichetta d'ingresso dell'azienda trentina, ed è caratterizzato da un profilo semplice, piacevole e immediato. Nasce da un tipico assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir e un processo d'elaborazione che prevede un periodo d'affinamento sui lieviti di circa 24 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, nel calice si presenta luminoso e brillante, con un perlage fine e continuo. Al naso il bouquet regala richiami di fiori bianchi, agrumi, frutta fragrante a polpa bianca, oltre a sfumature di mandorla, frutta secca e crosta di pane. In bocca è ampio, con piacevoli note fruttate che richiamano le sensazioni percepite in precedenza. Armonico, di buon corpo e persistenza, è la bollicina giusta da stappare in mille occasioni. Ottimo come aperitivo, sulla tavola crea sempre la giusta atmosfera. Da provare con una ricca frittura di pesce.

Passione e qualità da oltre cinquant'anni. Si potrebbe sintetizzare così la storia della cantina Letrari. Oltre a un profondo rispetto per l'ambiente che si manifesta grazie all'impiego di tecniche di viticoltura biologica e sostenibile. Di fatto oggi Letrari è considerata come una delle realtà più interessanti nella produzione di vini del Trentino. Uve di Chardonnay e Pinot Nero, allevate lungo la zona della Vallagarina, vengono ancora oggi vendemmiate a mano per creare gli eleganti metodo classico TrentoDOC. Oggi l'azienda può contare su circa 20 ettari vitati. Oltre ai due nobili vitigni di origine borgognona, coltivano anche Marzemino, Pinot Grigio, Teroldego e Moscato Rosa. In cantina c'è Lucia Letrari. Ogni anno sul mercato arrivano circa 170mila bottiglie, frutto della sua passione e creatività.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Trendo doc
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay pinot nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	Vendemmiate a mano, con permanenza sui lieviti di 24-30 mesi

Sensazioni

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, luminoso e brillante. **PROFUMO:** All'olfatto ha intensità buona e fine, sentori leggeri di mela, ananas e crosta di pane. **SAPORE:** Al gusto è ampio, netto, vivace, con piacevoli note fruttate che richiamano le sensazioni olfattive, armonico, di buon corpo e persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821