



ACQUISTATO IL

TrentoDoc Brut

sboccatura 2022

La Bollicina che viene dal freddo



Svinando

Trento DOC Sellaronda, un sorso di Dolomiti. Che vuol dire? Tutto e niente. Perché le Dolomiti non sono solo scenari da favola, lo sfiorarsi costante di cielo e picchi rocciosi, il verde e l'azzurro in infinita armonia. C'è anche grande difficoltà nella coltivazione, una viticoltura eroica che sfida condizioni estreme e le trasforma in una Bollicina unica al mondo. Un perlage fine e persistente anima la trama chiara di un colore che oscilla tra l'oro e il pallido giallo di una mattina velata di nebbia. Il profumo è fruttato, e l'opulenza di suggestioni abbozza un ritratto accurato dell'odoroso patrimonio di fiori e frutti che rende il territorio così ricco ed espressivo. Il Trento DOC Sellaronda di Provinco è fine, suadente, profondo, impreziosito da un finale persistente e non scontato. Vino completo e compiuto, da tutto pasto, incapace di restare chiuso in un ripetersi di abbinamenti sempre uguali a se stessi: uno spumante che riesce a stupire, perché di classico ha solo il metodo.

Provino strikes again. Con la linea Sellaronda quel piccolo gruppo di meticolosi Wine Makers ha deciso di scrivere un'ode appassionata ai territori di montagna e, a un primo giro di assaggi, non si può dire che abbia fallito il bersaglio. Cogliendo lo spirito autentico dei vini che respirano le Dolomiti, facendo proprie tutte le caratteristiche che rendono questi luoghi davvero unici. Una linea costituita da poche etichette, accuratamente selezionate per rappresentare ciascuna uno dei volti più emblematici del vino Made in Trentino. Vini da provare, almeno una volta, per dar loro modo di stregare il cuore di ogni appassionato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,50%

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Accompagna bene gli antipasti di pesce e piatti a base di uova, asparagi e pesce alla griglia.

Vinificazione

Sensazioni Colore oro brillante con un perlage fine e persistente. Al naso esprime un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con sentori di crosta di pane e lievito. Al palato cremoso, con struttura complessa e finale persistente.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821