ACQUISTATO IL .....

Letrari TrentoDoc Brut Riserva 2017 2017

Capace di maturare a lungo sui lieviti



Dovesse ancora servire, questo elegante Brut Riserva targato Letrari è la prova tangibile che le uve trentine sono perfette per produrre spumanti Metodo Classico capaci di maturare a lungo sui lieviti, acquisendo complessità e profondità. La base, come è normale che sia, sono uve di Chardonnay e Pinot Nero. Raccolte esclusivamente a mano, vengono vinificate in modo soft per non alterare il loro ricco patrimonio aromatico. Poi, dopo aver creato la cuvée di base, il vino viene imbottigliato e letteralmente dimenticato in cantina, in contatto con i propri lieviti, per almeno 60 mesi, per esaltarne la morbida eleganza. Dopo la sboccatura, si scopre così una bollicina dotata di grande personalità, caratterizzata da un colore dorato carico ma brillante e vivace. Il perlage, super fine e incessante, rende l'aspetto di questo vino ancora più brillante. Al naso si scoprono fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su un fondo di crema di mela matura e frutta secca. In bocca, invece, è pieno e rotondo. Bollicina piacevolmente complessa, si riconoscono note di frutta matura, agrumi e spezie. Dotato di una bella struttura, ha un finale quanto mai persistente. Sebbene possa essere adatto anche a un elegante aperitivo, questo spumante dovrebbe sempre essere proposto in abbinamento a piatti importanti. Zuppa di pesce, aragosta alla catalana ma perfino piatti a base di carne bianca.

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	Vino spumante
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay, pinot nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	Uve raccolte esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di 60 mesi per esaltarne la morbida eleganza
Sensazioni	COLORE: Dorato leggermente carico, brillante e vivace. PROFUMO: Offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura e frutta secca (nocciole). SAPORE: Il gusto è pieno e rotondo nella sua complessità, dove si trovano le note del frutto maturo rilanciate su un sottofondo di agrumi e spezie. Un vino fresco e vivace, pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage

© 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