ACQUISTATO IL .....

# Letrari TrentoDoc Brut Rosé NV




## Grazia e potenza

C'è tanta grazia e tanta potenza, in questo interessante Brut Rosé, TrentoDOC, proposto da Letrari. Un Metodo Classico ottenuto dalla spumantizzazione di uve Pinot Nero, che vengono vinificate in rosato, con un'aggiunta di uve Chardonnay. Tutte le uve provengono dai vigneti aziendali della Vallagarina, in provincia di Trento. Dopo la fase di fermentazione, in bottiglia, lo spumante viene lasciato riposare in contatto con i propri lieviti per un periodo di non meno di due anni. Nel calice si scopre un bel vino, caratterizzato da un colore rosa antico, delicato e brillante. Fine e incessante è il perlage che dal fondo del bicchiere sale in superficie formando delle ininterrotte catenelle di bollicine. Al naso è intenso e fine, con note di piccoli frutti rossi, come ribes, fragoline di bosco e lamponi. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente asciutto, pulito ed elegante, con un delicato fondo di mandorla dolce e di muschio. Di notevole persistenza, questo Rosé ha un piacevole finale che richiama gli agrumi, il mandarino, il melograno e la ciliegia. Spumante versatile, è adatto ad accompagnare paste e risotti. Perfetto anche con formaggi freschi e salumi, non fatica a trovare la sua giusta collocazione anche accanto ad antipasti 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** | Vino spumante |
| **Provenienza** | Trentino |
| **Uve** | Pinot Nero (vinificato in rosso) e Chardonnay |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 8 anni |
| **Abbinamento** | Antipasto, Menù di Pesce |
| **Vinificazione** | Uve raccolte a mano, affinato sui lieviti per 36 mesi |
| **Sensazioni** | COLORE: Rosa antico delicato e brillante. PROFUMO: Bouquet intenso, fine, con note dominanti di piccoli frutti rossi (ribes, fragoline di bosco e lamponi) e vellutato. SAPORE: Al palato è asciutto, pulito ed elegante con delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico, di notevole persistenza. Il finale è intenso con ricordi di mandarino, melograno e ciliegia |

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