



ACQUISTATO IL .....

Letrari TrentoDoc Dosaggio Zero

NV

## Buona intensità e assoluta finezza



*Svinando*

Per chi non ama scendere a compromessi con il proprio palato, questo Dosaggio Zero targato Letrari è una scelta quasi obbligata. TrentoDOC Talento, questo Metodo Classico rappresenta la massima autenticità dello straordinario terroir della Vallagarina e delle alte colline dolomitiche. Ottenuto da una cuvée di uve Chardonnay e Pinot Nero, affina sui propri lieviti per non meno di 24 mesi prima di essere sboccato e ricolmato senza aggiunta di sciroppo di dosaggio. Giallo paglierino brillante, questa bollicina presenta un perlage particolarmente sottile e persistente. Al naso rivela una buona intensità e una assoluta finezza, con sentori leggeri di mela e crosta di pane. Anche in bocca è la frutta fresca a guidare l'assaggio. Asciutto e deciso, è facile ritrovare i sentori fruttati percepiti in precedenza, oltre a una piacevole vena acidula. Con un piatto di prosciutto crudo e qualche scaglia di parmigiano, questo spumante è in grado di rendere indimenticabile qualsiasi merenda. A tavola va accostato ad antipasti di pesce, crostacei o sushi e sashimi.

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** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 8 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce

**Vinificazione** Vendemmiate a mano, con permanenza sui lieviti di 24-30 mesi senza aggiunta di dosaggio

**Sensazioni** COLORE: Giallo paglierino brillante. PROFUMO: All'olfatto ha intensità buona e fine, con sentori leggeri di mela e crosta di pane. SAPORE: Delicate note di frutta e in bocca è asciutto e deciso, con sentori di pera e una buona vena acidula

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821