

PERLÉ BIANCO RISERVA



Trento D.O.C.



SONO: Spumante Brut

SEDE AZIENDALE:
Trento

LE MIE UVE:
Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Riflessi dorati, perlage fine e persistente. Bouquet di grande complessità con note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che fanno da preludio ad aromi di brezza marina e pane speziato.

Fresco e sapido, la raffinata morbidezza riporta alla lunga sosta sui lieviti. Al gusto note di pepe bianco e albicocca disidratata.

Affinamento sui lieviti: 8 anni

SERVIMI A: 8°C

ABBINAMI CON:
Ideale a tutto pasto

I MIEI RICONOSCIMENTI:

TTTTT 2009



I AM: Sparkling wine Brut

HEADQUARTERS:
Trento

MY GRAPES:
Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

The fine, persistent perlage swirls amidst its golden highlights. The highly complex bouquet reveals notes of candied citron, quince jam, with hints of iodine and spicy bread.

Freshness and tanginess meld in perfect harmony with the refined mellowness deriving from its long maturation on the lees. A long finish, offering hints of white pepper and dried apricots. **Ageing on lees: 8 years**

SERVE ME AT: 8°C

MATCH ME WITH:
Ideal for the entire meal

MY AWARDS:

2009 TTTTT