



PERLÉ ZERO

Trento D.O.C.



SONO: Spumante Brut Nature

SEDE AZIENDALE: Trento

LE MIE UVE: Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

È un mosaico di millesimi precedentemente a nati in acciaio, legno o vetro. Colore paglierino e luminoso, perlage molto fine e persistente. Al naso è molto intenso e pulito, sensazioni marine e di iodio, di pompelmo disidratato, di ananas e di erbe aromatiche. Al palato, in prima battuta si dimostra rotonda ed avvolgente, successivamente meraviglia per il dinamismo e l'interazione con la sapidità e la freschezza. Finale lungo, elegante e di grande profondità salina.

Affinamento sui lieviti: minimo 6 anni

SERVIMI A: 8°C

ABBINAMI CON:

Ideale a tutto pasto

I MIEI RICONOSCIMENTI:



I AM: Sparkling wine Brut Nature

HEADQUARTERS: Trento

MY GRAPES: Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

It's a mosaic of vintages that have previously aged in stainless steel, wood or glass. Brilliant straw in colour, fine and persistent perlage. The nose is very intense and clean, it offers sensations that reminds seaside and dried grapefruit, pineapple and aromatic herbs. Initially rounded and mouth-filling, but then amazes you with its liveliness and its interaction with the wine's fresh and tangy elements. Long, elegant and remarkably saline finish.

Ageing on lees: at least 6 years

SERVE ME AT: 8°C

MATCH ME WITH:

Ideal for the entire meal

MY AWARDS:

