

Trentodoc amabile che nasce da uve Chardonnay di montagna, destinato a esaltare il fine pasto e accompagnare il dessert.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino intenso esaltato da un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet fresco, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, accompagnata da una sottile fragranza di lievito.

GUSTO

Pulito e armonioso con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane, cui si aggiunge una marcata rotondità data dalla maggior dosatura degli zuccheri.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

DOSAGGIO

DEMI-SEC

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1992

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 370 KJ/89 Kcal

