



## Vir



### Denominazione

Trento DOC Riserva Extra Brut  
Spumante Metodo Classico



### Vitigno

100% Chardonnay

### Zona di Produzione

Arco (TN)



### Vinificazione

Pressatura soffice tramite torchio verticale, successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle lisi per 6 mesi in acciaio e successivamente tiraggio tra marzo e maggio



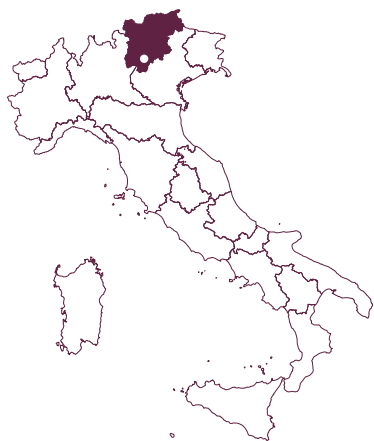
### Invecchiamento

Almeno 4 anni sui lieviti



### Abbinamenti

Carni nobili e pesce di lago o di mare



## Note sensoriali



Giallo paglierino intenso  
con riflessi dorati.  
Perlage finissimo



Note di agrumi, fienagione  
e castagna, arricchite da un  
accenno di cenere e roccia



Profilo avvolgente e autunnale,  
complesso e profondo