



Vir



Denominazione

Trento DOC Riserva Extra Brut
Spumante Metodo Classico



Vitigno

100% Chardonnay

Zona di Produzione

Arco (TN)

Dosaggio

max 3 g/lt



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