



Vis



Denominazione

Trento DOC Extra Brut
Spumante Metodo Classico



Vitigno

100% Chardonnay

Zona di Produzione

Arco (TN)

Dosaggio

max 2 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 2 anni sui lieviti



Abbinamenti

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti delicati a base di verdure fresche o pesce di lago



Note sensoriali



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente



Profumi di mela, fiori d'agrume, buccia d'arancia e pera



Fine ed elegante con un carattere vivace