



**"Aquila Reale" Riserva Brut  
Trento DOC Millesimato**

Colore giallo intenso dai riflessi dorati, il bouquet "attacca" con decise note minerali, poi si passa alla frutta candita ed alla crosta di pane. Ottima corrispondenza al palato, fresco sapido e lungo. Raffinato ed elegante. Provenienza delle uve, Maso Sette Fontane (Valle di Cembra, Trentino). Esposizione ovest, altimetria 500 m s.l.m. Fermentazione a temperatura controllata per il 50% in serbatoi d' acciaio inox e per il rimanente in piccole botti di rovere francese, affinamento sulle lisi per 12 mesi circa, 72 mesi di permanenza sui lieviti.

**Indicazioni:**  
Vino per Appassionati, proponetelo a chi AMA il Metodo Classico.

**Abbinamenti:**  
Da Antipasti Elaborati, coquillages, primi piatti e secondi con crostacei. Da assaggiare con Arrostiti di Carni bianche.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Chardonnay
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino
Denominazione:	Trento DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	8° C
Premi e riconoscimenti:	Tre Bicchieri ed il premio bollicine dell'anno nella guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2013

