



**1673 Trento DOC Extra Brut
Riserva Millesimato**

Colore giallo paglierino pieno e brillante, dotato di perlage finissimo e persistente. La vena, sapido - acida fa da "portante dei seganali" intensi e persistenti di frutta matura, lieviti e pan brioche che si sprigionano dal calice. Grande corrispondenza al palato.

Abbinamenti:

Grande struttura e grande esuberanza di profumi consentono un'ampia gamma di abbinamenti, le basi dei piatti più gustosi che trovano ottima corrispondenza, comunque rimangono i crostacei.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Chardonnay
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Denominazione:	Trento DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 7 / 8 anni.
Temperatura di servizio:	10 °C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	Gambero Rosso Guida Vini D'italia 2019 - 3 Bicchieri per l'annata 2011