

# MADONNA DELLE VITTORIE TRENTO DOC

TIPOLOGIA: Metodo Classico BRUT DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Trento

UVE: CHARDONNAY 100%

ASPETTO: colore giallo dorato, brillante. bollicina fine e persistente

OLFATTO: buona freschezza e sapidità, fragrante, con note di crosta di pane, frutta polpa gialla, miele, vaniglia e frutta secca

GUSTO: morbido , note di pane tostato, pesca e mandorla

VINIFICAZIONE: solo la parte più fine del mosto viene fatta fermentare e trasformata in vino.

Rifermentazione in bottiglia con affinamento 40 mesi sui lieviti

GRADO ALCOLICO: 12,5°VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

VENDEMMIA: 2016

SBOCCATURA: 2020

FORMATO: 0,75L

ABBINAMENTO: fresco aperitivo, ma anche tutto pasto, con piatti di carne, di pesce e di verdure