



CREMÉ Demi Sec Cuvée Millesimata

**Vitigni****Pinot Nero - Chardonnay**

Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.

Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

Altitudine vigneti

500/700 metri s.l.m.

Affinamento

In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.

Maturazione

I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo

Morbidi e soffici richiami di crema chantilly, mandorle tostate, e buccia di lime candito si accompagnano ad una seducente nota di croissant.

Esame gustativo

Elegante e marcata rotondità al palato. Amabile e piacevole il fondo di frutta matura accompagnato da una piacevolissima nota di pasticceria.

Abbinamenti

Crudità di mare, fine pasticceria, formaggi freschi.

Servizio

Servire a 6°C in una tulipano di cristallo ampio. Con il dessert, servire in una coppa di cristallo.