



CREMÉ

CUVÉE STORICA DRY SEC

Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label



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

Evoluto e salino. Traboccante e inebriante l'aroma di fiori d'acacia, del mandarino tardivo e dei fiori di tiglio. Sopraffini l'uva sultanina e il pan briosche.

Esame gustativo

La cuvée dotata di un equilibrio unico dove il lungo gusto sapido si alterna a un'impalpabile dolcezza. E' uno stupore e una sorpresa l'esplosione di agrumi canditi, di dolci appena sforati che disegnano un impareggiabile quadro gustativo.

Abbinamenti

Ostriche, caviale, ricci di mare, tutte le crudità e foie gras. Con la pasticceria e i dolci lievitati. Formaggi di media stagionatura.

Servizio

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