



IMPERIALE Brut

Cuvée Millesimata



Vitigni	Pinot Nero Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.
Provenienza uve	Trentino-Alto Adige e Veneto
Altitudine vigneti	500 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	Finissimo impatto olfattivo con una trama inizialmente floreale di biancospino e di fiori di tiglio per aprirsi successivamente a note tostate di panificazione e di chicchi di caffè. Ricordi di polline e sentori di nocciola fresca.
Esame gustativo	Grande personalità che regala alla degustazione una lunga trama gustativa. Notevole impatto salino, equilibrio perfetto nell'alternanza di sensazioni floreali e di lievito tostato.
Abbinamenti	Menu a base di pesce, sushi, sashi-mi. Carni bianche e rosse.
Servizio	Servire a 6°C di temperatura in tulipano di cristallo di media ampiezza.