



CUVÉE ULTRABRUT PAS DOSÉ

Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label



Vitigni

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

Svettanti i sentori di salsedine e di mare attenuati dalle note della mela selvatica, del fiore di tiglio e della mora del gelso. Inebriante l'aroma del mandarino verde che si intreccia alle note preziose della noisette.

Esame gustativo

Corpo vellutato e sapido con un tocco inebriante e tonificante di agrumi e di fiori primaverili. La lunga permanenza in barriques e la sosta sui lieviti conferiscono un finale di grande complessità. Perlage sottilissimo e serrato che ne esalta la trama unica di gran fuoriclasse.

Abbinamenti

Aperitivo di stile accompagnato a tutte le crudità di mare.

Servizio

Servire a 6°C in un tulipano di cristallo ampio