



DOLCE DI CREMÉ

Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label



Vitigni

Chardonnay - Pinot Nero

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

Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

Altitudine vigneti

300/500 metri slm

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

Una leggenda il bouquet multifaccettato di questa riserva unica nel suo stile. Un trionfo di dolcezza e al contempo di freschezza dove traboccano i ricordi di albicocche disidratate, di dolci natalizi, cioccolato bianco, agrumi canditi e chicchi di caffè tostati. Il finale serba grande complessità olfattiva.

Esame gustativo

Fastoso, sfera di puro piacere che carezza il palato con la sua rotondità contraddistinta da un corpo cremoso e vellutato. Fragranze di miele con finale balsamico e speziato.

Abbinamenti

Foie gras, fine pasticceria, dolci cremosi al cucchiaio con presenza di cioccolato. Superbo con formaggi erborinati accompagnati da composte e miele.

Servizio

Servire a 6°C in coppa di cristallo.