

Revi

Il nome dello spumante deriva dal toponimo della zona di produzione, del quale non è chiaro il significato ma è piacevole pensare che si riferisca ad una zona particolarmente vocata alla produzione viticola dalla quale si otteneva un vino superiore: il Re Vin. "Revi".

Revi Trento DOC
2005

Tipologia: Spumante Brut.

Zona di produzione: Trentino.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero.

Vendemmia: dal 5 al 15 settembre.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: giugno 2005 rifermentazione in bottiglia, permanenza sui lieviti per oltre 24 mesi.

Quantità prodotta: 9121 bottiglie.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico benché decisamente Brut.

Servizio in tavola: 7/8° C in calici di cristallo "flute".

Conservazione: ottimo fino al primo anno, si può conservare per ancora 2 anni.

Sboccatura: ottobre 2007



Azienda del Revi
Via Florida, 10 38060 Aldeno (Trento)
Tel.: 0461-842557 Fax: 0461-842162

e-mail: info@revispumanti.com web: www.revispumanti.com