

# Lumè

## Spumeggianti emozioni luminose.

Dalla magia della luce e dal fascino delle bollicine Trentodoc nasce *Revi Lumè*, il Trentodoc Revi Brut in una nuova forma e design. Speciale negli aperitivi e nei party serali; unico nel suo genere per sorprendere i vostri ospiti!



**Tipologia:** Spumante Brut (res. zuccherino: 6 g/l)

**Zona di produzione:** Trentino.

**Cuvèe:** Chardonnay (70%), Pinot nero (30%).

**Vendemmia:** inizio settembre 2017.

**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 frigerazione.

**Spumantizzazione:** primavera 2018. rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

**Sboccatura:** 2023.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti 50 mesi.

**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.

**Conservazione:** Si consiglia il consumo entro l'anno.

**Alcol:** 12,5 %/Vol.

**NB:** Si consiglia di mantenere questa bottiglia al riparo dalla luce, nel cartone, fino al momento di utilizzo.

Il led sigillato sotto la bottiglia è resistente all'acqua, si consiglia comunque di refrigerare il prodotto in frigorifero, e solo al momento del consumo immergerlo nel secchiello.

