

## REVI' BRUT - Trentodoc Millesimato 2020

**Elegante e raffinato in ogni momento. Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto, si fa ricordare per la piacevolezza degli aromi fruttati e floreali.**

Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot Nero raggiungono il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



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

**Zona di produzione:** Trentino.

**Cuvèe:** Chardonnay (80%), Pinot nero (20%).

**Vendemmia:** inizio settembre 2020.

**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 2021. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

**Sboccatura:** 2024.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti 36 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:** ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

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

