

REVI' DEMIS SEC - Trentodoc Millesimato 2022

La morbidezza in una bollicina.

Ideale in abbinamento ad un dessert, immancabile nel taglio della torta o affianco ad un caminetto per una coccola al palato.

L'ottima freschezza dello Chardonnay dona gioia alla beva nonostante sia un Trentodoc decisamente dolce.



Tipologia: Spumante Trentodoc Demi Sec (residuo zuccherino: 36 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvée: Chardonnay (75%), Pinot nero (25%).

Vendemmia: inizio settemembre 2022.

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 2023. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2026.

Affinamento: permanenza sui lieviti 36 mesi.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta matura e pasticceria.

Gusto: intenso, morbido ed armonico, mantiene una bella freschezza nonostante sia uno spumante dolce.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.

