

# Degustazioni

## Annata 2006

### Riserva del Fondatore 13%

Istituto Agrario San Michele all'Adige

Sboccatura: 2010  
Vitigni: Chardonnay, Pinot N.  
Lieviti: 36 mesi

Di colore è paglierino carico e brillante, dai riflessi paglierini. Mostra una spuma piuttosto evanescente, con perlage fine.

Al naso è intenso, di grande finezza e piuttosto complesso: rivela sentori di frutta bianca matura, fiori secchi e una delicata nota erbacea finale, contornati dalla buona spinta del lievito.

Fresco ma di buona cremosità, in bocca è intenso e molto fine. La pungente effervescenza dona bevibilità a un corpo notevole, che lascia percepire anche il calore alcolico. **Di grande persistenza vellutata e piacevole.**

Servire a 8 - 10°C in calici lievemente allargati



### Letrari Riserva

12,5%

Az. Agr. Letrari

Sboccatura: 2011  
Vitigni: Chardonnay, Pinot N.  
Lieviti: circa 48 mesi

Di colore è paglierino carico tendente all'oro, brillante, mostra una spuma piuttosto persistente e perlage di grande regolarità.

Piuttosto intenso e complesso al naso, è di buona finezza negli aromi ben maturi: emergono soprattutto nocciole fresche e fiori secchi, con vene di mela cotogna, pera Williams e una nota finale molto pungente, fra il coriandolo e il pepe verde.

Le note erbacee iniziali gli donano una grande freschezza. Nel complesso è di buon corpo e non perde l'estrema bevibilità, grazie anche a un **gusto molto particolare e unico**, molto persistente grazie alla spiccata acidità.

Servire a circa 10 - 12°C in flute

