

LETRARI
VINI E SPUMANTI



Brut Riserva
Trento DOC

This wine, obtained from gently pressed Pinot Nero and Chardonnay grapes vinified off skins, is produced with the skillful use of the metodo classico and make the second fermentation into the bottle for at least 36 months.

The color is golden yellow, intense but also brilliant and vivacious. The bouquet is rich with a nice combination of bread crust and vanilla, on a ground of mature apple and raisins. The taste is full and complex with a hint of apple surrounding some cream with a hint of citrus fruit and spices.

Fresh and lively this wine is also full bodied with a long aftertaste, persistent as the elegant and fine perlage. Ideal as an aperitif can be served with a wide range of dishes, or just for a special toast.

TRENTODOC millesimato ottenuto dall'unione di Chardonnay e Pinot Nero raccolti esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi per esaltarne la morbida eleganza. Il colore è dorato leggermente carico, brillante e vivace. Il profumo offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura e frutta secca (nocciole). Il gusto è pieno e rotondo nella sua complessità, dove si trovano le note del frutto maturo rilanciate su un sottofondo di agrumi e spezie. Un vino fresco e vivace, pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage. Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.

 Facebook
Azienda Agricola Letrari

Italy - Rovereto 38068
Via Monte Baldo 13/15
Tel. +39 0464 480200
info@letrari.it

 Twitter
lucialetrari

 Skype
letrarivini



www.letrari.it