



Dosaggio Zero Riserva Trento DOC

This TRENTO DOC millesimato is a vintage-dated assemblage of hand-harvested Chardonnay and Pinot Noir grapes that rests a minimum of 36 months sur lie to achieve its glossy elegance. It appears a luminous, lively gold, with considerable depth. The bouquet offers an impressive array of fragrances, particularly of crusted bread and smooth vanilla over a background of ripe apple and mixed nuts. Full-volumed and well-rounded in the mouth, a complex of flavours highlights returning ripe apple backgrounded by citrus and hazelnut. Its zero-dosage style gives it a clean-edged complexity with a tasty vein of subtle acidity. It is a refreshing, vivacious wine with a superb structure of solid breadth, concluding with an all but endless finish, precisely like its ultra-delicate bead. Enjoy it as an aperitif or as the star of a formal meal, or simply for offering a special toast.

TRENTO DOC 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, 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 e frutta secca. Il gusto è pieno con note di mela matura rilanciate su un sottofondo di agrumi e nocciola. L'elaborazione a Dosaggio Zero lo rende schietto e pulito nella sua complessità con una buona vena acidula. 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

