



152



TIPOLOGIA

Trentodoc Rosé Extra Brut

VITIGNO

90% Pinot Nero, 10% Chardonnay

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

212 mesi - Degorgiatura 01/2026

ANNATA e FORMATO

2007 Edizione cinquantesimo - solo Magnum per un totale di n. 152 pezzi

COLORE

Colore rosa - arancio vivo con bagliori ramati che strizzano l'occhio al corallo, delicato e brillante. Perlage con bollicine fini e garbatamente intense.

PROFUMO

Al naso si apre profondo e armonico, di grande finezza, con un profilo floreale elegante e vibrante in cui si intrecciano frutta mediterranea, agrumi, pesca succosa e ribes, arricchiti da delicate note speziate e minerali, in un insieme di rara integrità e grazia.

GUSTO

Al palato è suadente, armonioso, dove la nota vibrante e fresca, regala grande sorso e carattere. Perfetto in ogni momento!

PERCHÉ È SPECIALE

Nato per celebrare un traguardo irripetibile! Questo Trentodoc Rosé Extra Brut in formato magnum è stato creato in edizione limitata per i 50 anni di Letrari, pensato per essere condiviso solo con pochi. **152** il multipli di 76, 1976 il nostro anno di fondazione.

Frutto dell'incontro di due anime: Pinot Nero e Chardonnay, dei nostri vigneti di montagna dove il clima fresco scolpisce eleganza, tensione e precisione aromatica. La cuvée è stata costruita con l'idea di un equilibrio essenziale: la struttura del Pinot Nero e la raffinatezza luminosa dello Chardonnay si fondono in una visione unica e coerente.

Dopo la presa di spuma, il vino ha intrapreso un lungo viaggio: quasi 18 anni di affinamento sui lieviti, in silenzio e in profondità, dove il tempo non accelera ma trasforma, donando complessità, cremosità e una straordinaria armonia. Degorgiato viene dosato con soli 2 g/l di *liqueur d'expéditation*.

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

TERRITORIO

14 Ha

VITIGNI

Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco / Pinot Grigio / Marzemino / Teroldego / Enantio / Cabernet Franc / Merlot / Moscato rosa



www.lettrari.it

Italy — Rovereto 38068 Via Monte Baldo 13/15

Tel. +39 0464 480200
info@lettrari.it

[lettrarivini](#)

[lucialetrari](#)

[Letrari_trentodoc](#)

[Letrari_trentodoc](#)