



# Quore Pie Nne



## TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

## VITIGNO

100% Pinot Nero

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

54 - 60 mesi

## TEMPERATURA

6 / 8 °C

## COLORE

Luminoso nel colore dorato.

## PROFUMO

Il profilo aromatico è per certi versi turgido, con ricordi di susina, ma pure mela cotogna, tè e una vaga reminiscenza di zenzero, oltre a note fragranti di pan tostato e un richiamo alla liquirizia.

## GUSTO

Coerente con il profumo, entra in bocca con immediata austerità vitale. Struttura energica per un sorso fitto e convincente, freschezza agrumata dal tocco salino e che risponde con un finale opulento nella sua graziosa versatilità davvero vibrante.

## ABBINAMENTI

È anzitutto un vino da gustare in purezza, per cogliere la sua autorevolezza e una classe inconfondibile. S'abbina a pietanze dove nulla è ostentato e concesso al superfluo. Piatti semplici, che lasciano spazio alla fantasia. Una gamma variegata, dagli antipasti di pesce ai risotti con funghi di stagione, ma anche con manicaretti a base di uova, senza tralasciare carni bianche e magari formaggi d'alpeggio poco stagionati, pure qualche paté sapientemente preparato.

## L'AZIENDA

### ANNO DI FONDAZIONE

1976

### BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

### TERRITORIO

14 Ha

### VITIGNI

Chardonnay / Pinot grigio / Marzemino / Teroldego / Cabernet sauvignon / Cabernet Franc / Moscato rosa / Pinot Nero / Pinot Bianco



[www.lettrari.it](http://www.lettrari.it)

Italy - Rovereto 38068 Via  
Monte Baldo 13/15

Tel. +39 0464 480200  
[info@lettrari.it](mailto:info@lettrari.it)

[lettrarivini](#)

[lucialetrari](#)

[Lettrari\\_trentodoc](#)

[Lettrari\\_trentodoc](#)