

DOLOMIS 36 BRUT NATURE RISERVA

Trento DOC 100% Chardonnay capace di esprimere lo spirito del Trentino attraverso il ventaglio dei cinque sensi: dalla fine mineralità del profumo, alla rocciosità levigata al palato, fino al tatto e alla vista di un packaging che racconta la raffinata complessità della roccia madre che l'ha nutrito.

denominazione

TRENTO DOC, metodo classico

uve

solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre

maturazione

Almeno 36 mesi sui lieviti

zona di produzione

coltivato ad un'altezza di 350 m s.l.m. sul Dosso di San Rocco, in località Casteller nella città di Trento

vigneto

età: 30 anni
esposto a Sud-ovest
impianto a pergola
sottosuolo di natura rocciosa Dolomia

gradazione alcolica

12,5% vol.

formati disponibili

0,75L, 1,5 L

prima annata di produzione

2017

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage

Brillante giallo paglierino dai riflessi dorati, impreziosito da un perlage fine e persistente

profumo

Regala all'olfatto la quintessenza dello Chardonnay, sia per finezza che intensità. Si esprime su squillanti note di agrumi gialli, fiori e erbe fini che, evolvendosi, lasciano emergere la sontuosa mineralità rocciosa

gusto

Dalla personalità agrumata, è reattivo, dritto, ampio e purissimo. Presenta un finale rinfrescante grazie alla sua netta impronta minerale

