

DOLOMIS 48 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 48 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

Trama olfattiva irresistibilmente raffinata e ampia, si apre su profumi di bergamotto, agrumi, roccia, cenere e note balsamiche per uno sviluppo al palato che si offre ampio, elegante nei movimenti, agrumato e avvolto da una carbonica precisa e sottile, elaborata con maestria. Vi è tutta la luce e il fervore dello Chardonnay trentino, la sua presenza gustativa solida e slanciata, vigorosa e puntellata da note idrocarbure, con un finale dal temperamento sapido, incisivo nell'allungo e che lascia intravedere suadenti note di torrefazione; a conferma di un'evoluzione che si confermerà straordinaria. Perfetto con piatti a base di pesce come un Riso venere ai frutti di mare, un Branzino al sale o calamari alla brace

