



# Brut Rosé

Trento DOC 2011

**Letrari**

---

Quando Letrari sposa il Pinot nero con lo Chardonnay, nasce un Brut Rosé Trento Doc davvero speciale, delicato e intrigante. Un Metodo Classico dal profumo fruttato tutto da gustare anche con piatti di cucina orientale.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Trento
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Millesimato
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Rovereto
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa antico delicato e brillante
<b>Gusto</b>	Al palato è asciutto, pulito ed elegante con delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico, di notevole persistenza. Il finale è intenso con ricordi di mandarino, melograno e ciliegia
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso, fine, con note dominanti di piccoli frutti rossi (ribes, fragoline di bosco e lamponi) e vellutato
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di verdura, zuppe di funghi, primi con pasta e risotto, formaggi freschi, antipasti di salumi, antipasti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Affinamento</b>	Sui lieviti per almeno 24 mesi
--------------------	--------------------------------