



BRUT MILLESIMATO

Trento DOC 2012

LEVII

Il Brut millesimato Trento DOC prodotto da Levii è un vino spumante Metodo Classico Millesimato ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte in vigna d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Il suo colore è giallo paglierino, bello il perlage fine e continuo. Al naso croccante e sfaccettato: nocciola, crosta di pane, agrumi. Aggiunge inoltre aromi di fungo porcino, mela, frutta a bacca bianca ed esotica, ma non in maniera prevaricante. Il prodotto, di pregevole armonia e complessità, si esprime pienamente al gusto con sensazioni di freschezza e vivacità, in un equilibrio tra morbidezza e misurata acidità. Grande finezza nel finale vellutato e persistente.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trento
Denominazione	DOC
Annata	2012
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	TRENTO
Vitigno	Chardonnay 100%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Zuccheri	7,5 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Armonia e complessità, freschezza e persistenza
Profumo	Nocciola, crosta di pane, agrumi, mela e frutta a bacca bianca
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	5 - 8 °C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	650 m
Allevamento	Guyot
Densità impianto	7.000 ceppi/ettaro
Età ceppi	15
Resa per ettaro	70 q.

Epoca vendemmia Fine settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Integrata

Affinamento 6 mesi Acciaio + 36 mesi in Bottiglia