



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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

**Epoca vendemmia** Fine settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Metodi di difesa** Integrata

**Affinamento** 6 mesi Acciaio + 36 mesi in Bottiglia