



**ROITALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## R Riserva Brut TRENTODOC

Ottenuto dal matrimonio tra uve chardonnay e pinot nero, combina freschezza e mineralità, a note dolci, gusti setosi e lieve tostatura. In questa nostra personale interpretazione del Trentodoc, decisa e dominante è la struttura del pinot nero sui sentori più fruttati e floreali dello chardonnay.

**Alcool:** 12,50% vol.

**Acidità totale:** 6.30 g/l

**Zuccheri:** 6.40 g/l

**Estratto secco:** -

**Annata:** 2010

**Categoria:** Spumante metodo classico brut

**Uve:** circa 25% pinot nero e 75% chardonnay

### Vigneti:

guyot e pergola semplice, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

### Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente argillosi o calcareo-gessosi

### Vendemmia:

Raccolta manuale in piccoli contenitori, tra la terza e quarta settimana di agosto

### Vinificazione e maturazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti sia in acciaio che in piccolo legno. In primavera, lenta presa di spuma e successiva permanenza sui lieviti per almeno 80 mesi. Segue remuage e sboccatura con aggiunta del liqueur d'expédition

### Affinamento in bottiglia:

3 mesi dalla sboccatura

### Prospettiva di consumo:

Se ne consiglia il consumo entro i 3/5 anni dalla sboccatura



Formati:



750 ml.



### Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati



### Profumo

Fragrante, con lieve tostatura e note di frutta secca e tropicale



### Sapore

Fresco, morbido e ammandorlato



### Stato evolutivo

Pronto



### Abbinamento

Antipasti e salumi di buona grassezza, crostacei e formaggi stagionati. Ottimo a tutto pasto



### Servizio e Temperatura

6-8°C