



**ROITALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## R Extra Brut 1,5L TRENTODOC

Giovane TRENTODOC dalle caratteristiche note fruttate, R è finissimo perlage di montagna, forte e romantico come la sua terra, il Trentino. Ottenuto da uve chardonnay, alle sensazioni di spiccata vivacità ed eleganza unisce semplicità e finezza. Ottimo a tutto pasto.

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

**Total acidity:** 6.20 g/l

**Sugar:** 5.40 g/l

**Year:** s.n.

**Wine Style:** Spumante metodo classico extra brut

**Grapes:** chardonnay

### Vineyards:

Guyot e pergola trentina, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

### Soil:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente calcarei o gessosi

### Harvest:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto o inizio settembre

### Fermentation & and ageing:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti in acciaio. In primavera, lenta presa di spuma e successiva permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. Segue remuage e sboccatura con aggiunta del liqueur d'expédition

### Bottle ageing:

Fino a 3 mesi dalla sboccatura

### When to drink it:

Da bersi giovane



### Colour

Giallo paglierino



### Nose

Fragrante, minerale, con note di fiori e paglia



### Taste

Fresco, minerale e ammandorlato



### Wine Maturity

Pronto



### Food pairing

Sfoglie con verdure grigliate e formaggi grassi, piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto



### Serving Temperature

6-8°C