



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.

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6.20 g/l

Zuccheri: 5.40 g/l

Annata: s.n.

Categoria: Spumante metodo classico extra brut

Uve: chardonnay

Vigneti:

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

Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente calcarei o gessosi

Vendemmia:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto o inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

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

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3 mesi dalla sboccatura

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane



Colore

Giallo paglierino



Profumo

Fragrante, minerale, con note di fiori e paglia



Sapore

Fresco, minerale e ammandorlato



Stato evolutivo

Pronto



Abbinamento

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



Servizio e Temperatura

6-8°C