



Spumante Brut Trento DOC Brut 2018

Madonna delle Vittorie

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Trentino
Producteur	Madonna delle Vittorie Trentino
Classification	DOC
Expansion	24 mois de conservation de la levure
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay
Numéro d'article	11601718

Commentaires

Ce vin mousseux est élaboré à partir de raisins 100% Chardonnay. Ce Trento DOC est produit selon la traditionnelle Metodo Classico "Méthode Champenoise". Conservation de la levure pendant 24 mois.

Recommandation culinaire

Excellent à l'apéritif. Il accompagne parfaitement tout plat sophistiqué et délicat.

Notes de dégustation

Jaune paille, mousse blanche persistante, perlage très fin et continu. Au nez, des notes intenses de levure et de croûte de pain. Sec, savoureux et équilibré en bouche.