



Spumante Trento DOC Riserva 2018

Madonna delle Vittorie

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Trentino
Producteur	Madonna delle Vittorie Trentino
Classification	DOC
Expansion	Après les vendanges en septembre, les raisins sont pressés entiers, mais seulement 50 à 55 % du moût est utilisé. La fermentation s'effectue en partie dans des cuves en acier inoxydable (Pinot Nero et 1/3 de Chardonnay) et en partie dans des fûts en bois de 20 hl. Après l'assemblage, le vin est soumis à la méthode classique (Metodo Classico) avec un vieillissement sur lies de 60 mois. Le dégorgement s'effectue sans dosage : le vin est complété avec le même vin de base.
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	8 °C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 30 %, Chardonnay 70 %
Numéro d'article	11606218

Commentaires

Issu de Chardonnay (70 %) et de Pinot Nero (30 %) d'Arco (vignobles Cretaccio et Gazzi), cultivés selon le système Guyot. Le vin présente un équilibre parfait entre

fraîcheur, acidité vive et premières notes mûres. Il atteindra sa pleine expression entre 2027 et 2030, avec des arômes élégants de fruits secs, de miel et de pâtisserie fine.

Recommandation culinaire

Parfait avec les huîtres, le poisson cru, les crustacés raffinés, les fromages bleus doux et les plats de poisson riches.

Notes de dégustation

Robe jaune doré brillante et lumineuse, avec un perlage fin et persistant. Nez de brioche, d'amande grillée, de croûte de pain, de fleurs blanches et de notes d'agrumes. Bouche douce, onctueuse et équilibrée, avec une belle acidité et une finale longue et complexe.