



Spumante Brut Trento DOC Brut 2018

Madonna delle Vittorie

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italian, Trentino
Produttore	Madonna delle Vittorie Trentino
Classificazione	DOC
Maturazione	Conservazione del lievito per 24 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Chardonnay 100 %
Articolo n.	11601718

Annotazioni

Questo spumante è ottenuto da uve Chardonnay al 100%. Questo Trento DOC è prodotto utilizzando il tradizionale Metodo Classico "Méthode Champenoise". Conservazione del lievito per 24 mesi.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo. Si sposa perfettamente con qualsiasi piatto sofisticato e delicato.

Note di degustazione

Giallo paglierino, spuma bianca persistente, perlage finissimo e continuo. Al naso si avvertono intense note di lievito e crosta di pane. Al palato è secco, gustoso ed equilibrato.