



Spumante Trento DOC Riserva 2018

Madonna delle Vittorie

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Trentino
Produttore	Madonna delle Vittorie Trentino
Classificazione	DOC
Maturazione	Dopo la vendemmia a settembre, le uve vengono pigiate intere e viene utilizzato solo il 50-55% del mosto. La fermentazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox (Pinot Nero e 1/3 di Chardonnay) e in parte in botti di legno da 20 hl. Dopo l'assemblaggio segue il processo di fermentazione in bottiglia (Metodo Classico) con un affinamento sui lieviti di 60 mesi. La sboccatura avviene senza dosaggio: il vino viene raboccolato con lo stesso vino base. Zucchero residuo: 1 g/l.
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	8 °C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 30 %, Chardonnay 70 %
Articolo n.	11606218

Annotazioni

Da uve Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%) provenienti da Arco (vigneti Cretaccio e Gazzi), coltivate con il sistema Guyot. Il vino presenta un equilibrio tra freschezza, acidità vivace e prime note mature. Raggiungerà la sua piena espressività tra il 2027 e il 2030 con eleganti aromi di frutta secca, miele e pasticceria fine.

Abbinamenti

Perfetto con ostriche, pesce crudo, crostacei pregiati, formaggi erborinati delicati e piatti di pesce ricchi.

Note di degustazione

Giallo dorato brillante e luminoso con perlage fine e persistente. Profumo di brioche, mandorle tostate, crosta di pane, fiori bianchi e note agrumate. Al palato è morbido, cremoso ed equilibrato, con una fine acidità e un finale lungo e complesso.