



976 Riserva del Fondatore



TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

120 mesi

TEMPERATURA

8 / 10 °C

COLORE

Oro lucente, che alla vista onora subito la sua classe.

PROFUMO

Al naso è presente una gamma di fragranze di rara eleganza, note di nocciole mature a percepire l'essenza delle mele di montagna, pure della pesca, arachidi tostate e zenzero.

GUSTO

Il sorso è cremoso, un mix di rotondo equilibrio tra sapori agrumati e l'incontenibile ampiezza della crema pasticcera, con il limone candito che mitiga e rilancia tutta la finale, interminabile complessità organolettica.

ABBINAMENTI

Un vino fresco, vivace, ma anche pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, principe assoluto in occasioni di convivi importanti.

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

TERRITORIO

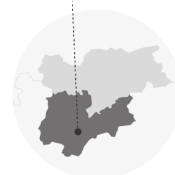
14 Ha

VITIGNI

Chardonnay / Pinot grigio / Marzemino / Teroldego / Cabernet sauvignon / Cabernet Franc / Moscato rosa / Pinot Nero / Pinot Bianco



TRENTINO ALTO ADIGE
ROVERETO



www.lettrari.it

Italy – Rovereto 38068 Via
Monte Baldo 13/15

Tel. +39 0464 480200
info@lettrari.it



lettrarivini



lucialettrari



Lettrari_trentodoc



Lettrari_trentodoc