



Dosaggio Zero Riserva



TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

60 mesi

TEMPERATURA

6 / 8 °C

COLORE

Dorato nell'impatto visivo, per rimarcare il carattere di un protagonista assoluto tra i Trentodoc.

PROFUMO

Al naso le fragranze spaziano dalla crosta di pane ai toni vanigliati del cioccolato bianco, nonché rimandano a sentori di erbe aromatiche.

GUSTO

Il gusto è leggermente fumè, con timbri di caffè, tra richiami di mela Golden e l'agrumo del mandarino. Fresco e vivace per antonomasia, pieno e di solida struttura, assolutamente fine e persistente nel fine perlage.

ABBINAMENTI

Racchiude i saperi maturati dalla nostra storica esperienza in cantina per ottenere un vino ideale per i sapori del cibo più attraente, spumante da gustare nei momenti conviviali appaganti, dalle golose frugalità degli aperitivi a piatti portanti della cucina protagonista di tradizioni e creatività, pietanze singolari a base di pasta (carbonara compresa) e le innumerevoli variazioni di pesce, di carni bianche, pure mirati piatti fine pasto. Lasciando spazio a libere fantasie del gusto.

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



www.lettrari.it

Italy – Rovereto 38068 Via
Monte Baldo 13/15

Tel. +39 0464 480200
info@lettrari.it

[lettrarivini](#)

[lucialettrari](#)

[Lettrari_trentodoc](#)

[Lettrari_trentodoc](#)