



Dosaggio Zero



TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

18 - 24 mesi

TEMPERATURA

6 / 8 °C

COLORE

Giallo paglierino cangiante, pronto a stupire per la soffice spuma e l'innata dinamicità che lo rende di lunga e continua persistenza.

PROFUMO

All'olfatto ha intensità buona e fine, con sentori leggeri di mela e crosta di pane.

GUSTO

Altrettanto delicato nel sapore, toni agrumati e pure di pera, cremoso nella sua profonda vinosità certamente rinfrescante, rinforzata dall'anidride carbonica ben amalgamata, per renderlo davvero di facile beva.

ABBINAMENTI

Stimola abbinamenti cromatici con l'aspetto visivo delle pietanze in tavola, esaltando a tutto pasto la gamma più sfiziosa delle portate di pesce, rilanciando i sapori di fragranti frittiture, proseguendo con peculiarità intrinseche di arrostiti di carne bovina o pollame, verso qualche formaggio a pasta dura, o speciali dessert vanigliati. Inutile ribadire che è sempre speciale per brindisi gioiosi.

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

TERRITORIO

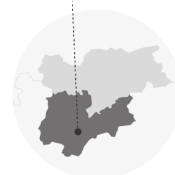
14 Ha

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