

Duore Pie Vne



TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

₩ VITIGNO

100% Pinot Nero

© AFFINAMENTO SUI LIEVITI

54 - 60 mesi

↓° TEMPERATURA

6/8°C

O COLORE

Luminoso nel colore dorato.

PROFUMO

Il profilo aromatico è per certi versi turgido, con ricordi di susina, ma pure mela cotogna, tè e una vaga reminiscenza di zenzero, oltre a note fragranti di pan tostato e un richiamo alla liquirizia.

GUSTO

Coerente con il profumo, entra in bocca con immediata austerità vitale. Struttura energica per un sorso fitto e convincente, freschezza agrumata dal tocco salino e che risponde con un finale opulento nella sua graziosa versatilità davvero vibrante.

ABBINAMENTI

È anzitutto un vino da gustare in purezza, per cogliere la sua autorevolezza e una classe inconfondibile. S'abbina a pietanze dove nulla è ostentato e concesso al superfluo. Piatti semplici, che lasciano spazio alla fantasia. Una gamma variegata, dagli antipasti di pesce ai risotti con funghi di stagione, ma anche con manicaretti a base di uova, senza tralasciare carni bianche e magari formaggi d'alpeggio poco stagionati, pure qualche paté sapientemente preparato.

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

¥ TERRITORIO

____ 14 На

₩ VITIGNI

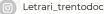
Chardonnay / Pinot grigio / Marzemino / Teroldego / Cabernet sauvignon / Cabernet Franc / Moscato rosa / Pinot Nero / Pinot Bianco



www.letrari.it







TRENTINO ALTO ADIGE



