

SPUMANTE VALENTINI
Trento DOC



VIGNETI: selezionati, a bassa resa, nelle zone altamente vocate di Volano

ALLEVAMENTO: a pergola trentina semplice

DENSITÀ CEPPI: 3.200 – 3.500/Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo, con riflessi dorati, esaltati dal brio del perlage

PROFUMO: sensazioni olfattive, che richiamano fragranze fruttate e floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti

SAPORE: vivace ed armonico, secco, fresco, pieno e rotondo nella sua struttura, giocata sull'equilibrio tra morbidezza e misurata acidità

ABBINAMENTI: vino completo da tutto pasto, per tutte le occasioni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C in ampi flûte

VINEYARD: selected, low yield, located in the apposite areas of Volano

TRAINING: simple Trentino pergola

DENISTY OF PLANTING: 3.200 - 3.500 vines/Ha

CHARACTERISTICS

COLOUR: yellow, with golden nuances characterized by the vivacious perlage

AROMA: olfactory sensations which recall fruity and flowery notes, along with a light note of yeasts

FLAVOUR: vivacious and harmonic, dry, fresh, full and rounded structure, a perfect balance between softness and acidity

FOOD PAIRING: the perfect wine for the whole meal, on any occasion

SERVING TEMPERATURE : 6-8 °C in wide champagne flûte

WEINGÄRTEN: ausgesuchte Trauben von niedrigem Hektarertrag aus dem ausgezeichnet geeigneten Gebiet von Volano

ERZIEHUNGSFORM: einfache Trentiner Pergola

REBSTÖCKE: 3.200 - 3.500 Stück pro ha

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: gelb mit goldenen Reflexen, die durch die Lebhaftigkeit des Perlage gesteigert werden

GERUCH: Duftnoten mit Frucht- und Blüteneinschlag zusammen mit einem delikaten Eindruck von Hefe

GESCHMACK: lebhaft und harmonisch, trocken, frisch, voll und rund in seiner Struktur, die auf dem Gleichgewicht von Weichheit und dosierter Säure aufbaut

EMPFEHLUNG: ein kompletter Wein für ganze Mahlzeiten, bei jeder Gelegenheit

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C in weiten Flûtes