

SALÍSA BRUT

Metodo Classico di Montagna dal gusto fine ed elegante

Denominazione	Trento Doc
Uve	Chardonnay 100%, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre.
Maturazione	Oltre 30 mesi sui lieviti.
Zona di produzione	Vigneti di montagna del Trentino, esclusivamente calcarei.
Gradazione alcolica	12.5% vol
Temperatura di servizio	8-10° C
Formati disponibili	0.75L; 1.5L; 3L
Caratteristiche	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente. Profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e di frutta gialla matura tipiche dello Chardonnay, ma anche leggere e sottili note di nocciola e pane tostato, dovute al lungo affinamento sui propri lieviti. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco, di montagna.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente anche a molti antipasti, primi e secondi a base di pesce o verdure.

