




ENDRIZZI

Piancastello Riserva Trento DOC

SPUMANTE RISERVA MILLESIMATO



 Italia, Trentino

Chardonnay, Pinot Nero. Maturazione sui lieviti per oltre 36 mesi. Perlage invitante, minuto e continuo, con una corona di bollicine cremosa e persistente. Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e persistente. Un calice strutturato e importante, forte del carattere del vigneto Pian di Castello. Il suo bouquet piacevolmente complesso rende prezioso ogni piatto, dall'aperitivo alla tavola più raffinata. I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al taglio della punta e al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.

Zona di produzione: Vigneto terrazzato inclinato vicino al Castello di Monreale - Königsberg, con viti vecchie e cloni selezionati per il metodo classico allevati a guyot.

Formato: (Litri)0.75

Colore: Colore giallo paglierino vivo, perlage allegro, minuto e continuo.

Perlage: Fine ed elegante, minuto e continuo.

Bouquet: Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori di crosta di pane e leggera nota di vaniglia e di miele.

Sapore: . Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e persistente.

Gradazione: 13% vol.

Abbinamenti: Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

