

“A...Silvano” Trento DOC Extra Brut

Famiglia Piacentini

CLASSIFICAZIONE	Trento DOC
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Trentino Alto Adige
PROVINCIA	Trento
VITIGNO	100% Chardonnay
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina per almeno 36 mesi sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore giallo paglierino brillante con perlage fino e persistente. Al naso è intenso e fragrante, con ricordi di crosta di pane, fiori bianchi e vaniglia. Sul palato si dimostra ricco, morbido, persistente con finale fresco e fruttato, molto fine ed elegante.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.

