



Brut Metodo classico TrentoDOC Spumante Brut



 Italia, Trentino

Il Corvée Brut è prodotto con pregiate uve Chardonnay coltivate su ripidi pendii della Val di Cembra. È fine e raffinato, dal profumo ampio e delicato che ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera, il cioccolato bianco. Le leggere note di mandorla e strudel e i delicati sentori di frutta secca accompagnano un sapore ricco e persistente.

REGIONE: Trentino

UVAGGIO: Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, tiraggio e permanenza sui lieviti per oltre 36 mesi.

NOTE OLFATTIVE: Corvée Brut è fine e raffinato.

Il profumo è ampio e delicato e ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera e il cioccolato bianco. Le leggere note di mandorla e strudel, accompagnate con delicati sentori di frutta secca, danno vita ad un sapore ricco e persistente.

