




Nature TrentoDOC Spumante Brut



 Italia, Trentino

L'elegante essenza delle Dolomiti.

L'anima del Corvée Nature risiede nella montagna. Il colore è paglierino tenue, l'ingresso è dinamico, animato da vibranti acidità e mineralità. L'entrata evolve in un finale sapido estremamente preciso ed equilibrato che lascia grande pulizia al palato. Al naso i sentori di ananas fresco e agrume si uniscono a erbe aromatiche. Il tutto è tenuto insieme da una sensazione di pasticceria estremamente elegante.

La vigna si trova sui ripidi pendii della Val di Cembra a quote superiori ai 550 metri sul livello del mare. I terreni franco-sabbiosi, profondi, ricchi di pietre e le forti escursioni termiche, tipiche di questo territorio d'altura, favoriscono la maturazione lenta e graduale delle uve e assicurano il corretto accumulo delle componenti minerali e aromatiche.

REGIONE: Friuli

UVAGGIO: 100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

VINIFICAZIONE: Dopo un primo affinamento, parte in legno e parte in acciaio, i vini vengono assemblati e riposano a lungo sui lieviti, per dar vita a un brut di grande armonia.

NOTE OLFATTIVE: Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria, vaniglia e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta, fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. È un vino dalla grande personalità che nel suo lungo finale ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Friulano e le sensazioni fresche della Ribolla.

ABBINAMENTI: Ottimo all'ora dell'aperitivo e per un intero

