



# 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.

