T

ALBINO® ARMANI
NEL VINO DAL 1607

Trento DOC Clè

Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero

Su terreni ricchi di basalto e calcare, le uve di Chardonnay e Pinot Nero si fondono in sapiente equilibrio per creare uno spumante d'altura elegante e indimenticabile.

Arricchito da un perlage fine e persistente, raccoglie nel calice note fresche e fruttate di agrumi e di miele, accompagnate dalla fragranza del lievito. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura conferisce piacevole armonia ad ogni sorso.

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero.

Zona di produzione: Trentino Alto Adige.

Composizione del suolo: terreni magri e basaltici ricchi di scheletro

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot.

Vinificazione: preparata la cuvée, in primavera si procede al tiraggio. Le bottiglie riposano sui lieviti per almeno 36 mesi prima del degorgement. La scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica della montagna trentina.

Abbinamenti consigliati: aperitivo raffinato, accompagna un intero pasto con eclettica eleganza, dolci esclusi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato:

PREMI

Guida Oro - Vini di Veronelli 2025
annata 2019
90 punti

The WineHunter Award 2024
annata 2019
Attestato di Eccellenza

Concours Mondial de Bruxelles 2024
annata 2019
Medaglia d'Oro

Per maggiori informazioni visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com