



## Trento DOC

Spumante Metodo Classico  
Brut

Un Trento DOC da uve Chardonnay, di grande finezza e immediata soddisfazione al palato, esprime orgogliosamente l'unicità del suo territorio d'origine, il Trentino. Il colore è solare, il profumo esprime note avvolgenti di pasticceria, fiori d'arancio e scorzetta di cedro. In bocca è appagante, equilibrato e chiude con elegante sapidità e freschezza.

**Vitigni:** Chardonnay.

**Zona di produzione:** Trentino.

**Composizione del suolo:** terreni magri e ricchi di scheletro.

**Sistema di allevamento:** tradizionale pergola trentina e guyot. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

**Vinificazione:** preparata la cuvée in primavera si procede al tiraggio. Le bottiglie riposano sui lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura.

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

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Bicchieri consigliato:**



### PREMI



**Merum**  
2 Cuori



Per maggiori informazioni  
visita la pagina prodotto

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)  
[info@albinoarmani.com](mailto:info@albinoarmani.com)