FRESCOBALDI
TOSCANA

Frescobaldi Brut Metodo Classico



Formati

0,75 l, 1,5 l

Frescobaldi Brut Metodo Classico

Trento DOC Metodo Classico

Frescobaldi Brut Metodo Classico Trento Doc aderisce all'Istituto Talento Italiano: viene ottenuto con la rifermentazione in bottiglia da uve Chardonnay e almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti.

Note tecniche

Provenienza: I vigneti del comprensorio del Trento Classico DOC
Altimetria: Varia
Superficie: 40 Ha
Esposizione: Varia
Tipologia Suolo: Varia
Densità Impianti: 3.500 piante per ha
Allevamento: Pergola Trentina
Età vigneto: Varia
Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 12,50%

Note degustative

Frescobaldi Brut Metodo Classico appare di colore giallo paglierino, brillante, dal perlage finissimo e persistente. Al naso è fragrante, con note di frutta a pasta bianca; nitidi i sentori di burro e crosta di pane. Al tono fruttato, composito e complesso, si aggiungono ricordi di ananas e limone. In bocca risulta morbido, vellutato, con una vena acida rinfrescante e corpo solido ma senza eccessi. Il finale citrino allunga notevolmente la persistenza.

Abbinamento: Un tutto pasto di grande nobiltà, ma anche valido con frutti di mare, come cozze e vongole saltate in tegame, crostacei o carne bianca saltata in padella, come le scaloppine di vitello ai carciofi o il coniglio agli aromi.