

## SPUMANTE VALENTINI

Trento DOC



*VIGNETI: selezionati, a bassa resa, nelle zone altamente vocate di Volano*

*ALLEVAMENTO: a pergola trentina semplice*

*DENSITÀ CEPPI: 3.200 – 3.500/Ha*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

*COLORE: giallo, con riflessi dorati, esaltati dal brio del perlage*

*PROFUMO: sensazioni olfattive, che richiamano fragranze fruttate e floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti*

*SAPORE: vivace ed armonico, secco, fresco, pieno e rotondo nella sua struttura, giocata sull'equilibrio tra morbidezza e misurata acidità*

*ABBINAMENTI: vino completo da tutto pasto, per tutte le occasioni*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C in ampi flûte*

*VINEYARD: selected, low yield, located in the apposite areas of Volano*

*TRAINING: simple Trentino pergola*

*DENISTY OF PLANTING: 3.200 - 3.500 vines/Ha*

*CHARACTERISTICS*

*COLOUR: yellow, with golden nuances characterized by the vivacious perlage*

*AROMA: olfactory sensations which recall fruity and flowery notes, along with a light note of yeasts*

*FLAVOUR: vivacious and harmonic, dry, fresh, full and rounded structure, a perfect balance between softness and acidity*

*FOOD PAIRING: the perfect wine for the whole meal, on any occasion*

*SERVING TEMPERATURE : 6-8 °C in wide champagne flûte*

*WEINGÄRTEN: ausgesuchte Trauben von niedrigem Hektarertrag aus dem ausgezeichnet geeigneten Gebiet von Volano*

*ERZIEHUNGSFORM: einfache Trentiner Pergola*

*REBSTÖCKE: 3.200 - 3.500 Stück pro ha*

*CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN*

*FARBE: gelb mit goldenen Reflexen, die durch die Lebhaftigkeit des Perlage gesteigert werden*

*GERUCH: Duftnoten mit Frucht- und Blüteneinschlag zusammen mit einem delikaten Eindruck von Hefe*

*GESCHMACK: lebhaft und harmonisch, trocken, frisch, voll und rund in seiner Struktur, die auf dem Gleichgewicht von Weichheit und dosierter Säure aufbaut*

*EMPFEHLUNG: ein kompletter Wein für ganze Mahlzeiten, bei jeder Gelegenheit*

*TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C in weiten Flûtes*