



Trentino, il top della spumantistica

Il Trentino sta investendo molto sulla propria tradizione spumantistica in virtù di un clima e di un territorio particolarmente vocati, con brezze costanti e importanti escursioni termiche. Isera matura le sue basi spumante per ben 38 mesi. Il risultato è un vino di grande eleganza, di piacevole forza, importante già all'olfatto con note di fiori bianchi e crosta di pane. Caldo, cremoso al palato, di grande freschezza. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

Abbinamenti: ideale per tutto il pasto, con antipasti a base di crostacei e pesce, anche crudité, paste asciutte e carni bianche

Uvaggio: chardonnay in purezza

Denominazione: Trentodoc riserva 2004

Servire: 8-10°C

Prezzo al pubblico: 15 euro

Produttore: Cantina d'Isera, Trento

