

gusto

## bollicine in cantina

## Trento Doc Riserva 2005

RISERVA 2005 BRUT

UN MILLESIMATO DEL 2005 CHE OFFRE UN TRENTO DOC INTRIGANTE, CHE INCURIOSISCE PER L'AMPIO SPAZIO DI INTEGRAZIONE TRA GUSTO, OLFATTO E TERRITORIO.

LA CONTINUITÀ DELLO STILE DEL TRENTO DOC DELLA CANTINA D'ISERA È PROPRIO L'ESPRESSIONE DELICATA E RISPETTOSA DELL'AZIONE DEL TERROIR DI ORIGINE DELLE UVE CON IL TEMPO DI AFFINAMENTO CHE PRODUCE UN VINO DALLE SENSAZIONI NITIDE, PULITE, GODIBILI.

UVE: CHARDONNAY MATURATE SUI LIEVITI PER 40 MESI.

ALCOOL: 12,50%

ZUCCHERI RIDUTTORI: 5,0 g/L

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/L

VINIFICAZIONE: ACCIAIO 7 MESI; BOTTIGLIA 40 MESI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7000.

COSTO INDICATIVO AL PUBBLICO. 12-15,00 EURO.

COLORE: DORATO CON LIEVI RIFLESSI VERDI.

AROMI: PROFUMI FLOREALI DELICATI.

GUSTO: PIENO E PERSISTENTE.

PERLAGE: FINE E LIEVE.

GRADO ALCOLICO: 12,50%

SERVIZIO: VA BEVUTO GIOVANE, A UNA TEMPERATURA DI 10/12° C.

ABBINAMENTI: PUÒ ESSERE SERVITO COME APERITIVO OPPURE IN ACCOMPAGNAMENTO A PRANZI E CENE CON PIATTI A BASE DI PESCE.



[www.cantinaisera.it](http://www.cantinaisera.it)

## Sergio extra dry

SPUMANTE EXTRA DRY - MEDAGLIA D'ORO A MUNDUSVINI 2010.

SPUMANTE EXTRA DRY SERGIO, DELLA LINEA MO, LA CUVÉE FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA CANTINA, FRUTTO DELLE UVE DI DIVERSI VITIGNI QUALI PROSECCO (OGGI GLERA NOME RICONOSCIUTO DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE DAL MARZO 2009 PER IDENTIFICARNE LA TIPOLOGIA), VERDISO, BIANCHETTA, CHARDONNAY E PERERA, TUTTI AUTOCTONI DEL TERRITORIO DI VALDOBBIADENE, MISCELATE IN SPECIFICHE QUANTITÀ SECONDO UN'ANTICA TRADIZIONE DEL LUOGO E UNA SAPIENZA CHE APPARTIENE ESCLUSIVAMENTE A MIONETTO.

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE E CONEGLIANO.

VINIFICAZIONE: IN BIANCO E SPUMANTIZZATO CN METODO CHARMAT.

LONGEVITÀ: CONSUMARE ENTRO UN ANNO DALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% VOL.

ACIDITÀ: 16 g/L

ZUCCHERI: 18 - 20 g/L.

[www.mionetto.com](http://www.mionetto.com)

COLORE: GIALLO PAGLIERIN DELICATO.

PROFUMO: MIELE E MELE SELVATICHE.

GUSTO: ASCIUTTO, GRADEVOLMENTE AMAROGLIOLO.

PERLAGE: SOTTILE E INTENSO.

ABBINAMENTO: GRAZIE ALLA MODERATA ALCOLICITÀ È ADATTO AD OGNI OCCASIONE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

È CONSIGLIATO BERLO IN FLÛTES.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.