


# Inkino Carlo V


## Brut Riserva Millesimato


 Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%). Millesimato 2011


 **DENOMINAZIONE** DOC TRENTO.


 **COLORE** Dorato, brillante e vivace.


 **PERLAGE** Fino e persistente.

 **PROFUMO** Profumo ricco e complesso, con fragranze che vanno dalla frutta matura alla frutta fresca (nocciola) con note di pane tostato.

 **GUSTO** Gusto cremoso, pieno e morbido. La frutta matura tipica dello Chardonnay e la spaziatura del Pinot Nero regalano un bouquet elegante e unico.

 **ZONA DI PRODUZIONE** Selezione delle migliori uve coltivate sulla tradizionale pergola trentina al confine tra le Province di Trento e Bolzano, esposta a nord/est in località Nassi di Cadino a 400 m.s.l.m.

 **VINIFICAZIONE** In bianco, separata per le due varietà. Assemblaggio della cuvée a fine fermentazione. Affinamento 8/10 mesi in botte di rovere austriaco, presa di spuma e permanenza sui lieviti per oltre 100 mesi.

 **ABBINAMENTI** Sapido e complesso si abbina a molti piatti quali primi di pesce anche nelle versioni più elaborate e saporite.

 **GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8°



## PREMI

- ◆ The WineHunter Award 2020 Rosso
- ◆ Sparkle 2020 5 sfere
- ◆ The WineHunter Award 2019 Rosso
- ◆ ONAV 2020

