

# Inkino Nature

Brut Nature Millesimato 2016

Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs ottenuto da uve Chardonnay (100%).

<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC TRENTO
<b>COLORE</b>	Paglierino con riflessi verdolini
<b>PERLAGE</b>	Bolla fine e cremosa
<b>PROFUMO</b>	Profumo intenso e fragrante, di frutta gialla (mela e pesca) con note di nocciola leggermente tostata. Note orzate e di pietra focaia completano il quadro olfattivo.
<b>GUSTO</b>	Al gusto la sapidità e la freschezza bilanciano una struttura importante. Bolla fine e cremosa, esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay di montagna. Completa il profilo un retrogusto agrumato e persistente caratterizzato da una piacevole sapidità che pulisce il palato.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Chardonnay coltivato sulla tradizionale pergola trentina al confine tra le Province di Trento e Bolzano, in località Nassi di Cadino a 500 m.s.l.m. con esposizione a sud/ovest, su terreni la cui matrice geologica prevalente risulta essere il calcare dolomitico
<b>VINIFICAZIONE</b>	Attraverso pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e permanenza sui lieviti per 70/80 mesi.
<b>ABBINAMENTI</b>	Data la sua sapidità si presta sia come aperitivo sia come abbinamento a molti piatti quali antipasti, primi strutturati e carni anche stufate, pesce sia crudo sia nelle preparazioni più elaborate e saporite.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8°

