

Inkino Carlo V

Brut Riserva Millesimato 2012

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

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 spaziatatura 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°

