

Inkino Nature

Brut Nature Millesimato 2018

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

DENOMINAZIONE	DOC TRENTO
COLORE	Paglierino con riflessi verdolini
PERLAGE	Bolla fine e cremosa
PROFUMO	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.
GUSTO	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.
ZONA DI PRODUZIONE	Chardonnay coltivato sulla tradizionale pergola trentina al confine tra le Provincie 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
VINIFICAZIONE	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.
ABBINAMENTI	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.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°

