



LASTEROSSE METODO CLASSICO

CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante di Qualità – Extra-Brut

NOME

LasteRosse Metodo Classico

COMPOSIZIONE

100% uva Groppello

TERRITORIO

Romallo (TN) - Val di Non.

Terreni argillosi con presenza di roccia. Posizione soleggiata. Pendenze elevate.

Resa 60 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 650-730 m s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale e tardiva (II-III decade ottobre)

VINIFICAZIONE

In bianco, in riduzione in botti di acciaio inox.

Maturazione oltre i 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Aroma: Profumo di frutta secca con note ammaricanti.

Gusto: Secco e deciso. Sapido con fondo delicato di mandorla.

GRADO ALCOLICO

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° C

ABBINAMENTI

Come aperitivo, ottimo con salumi.

Di ampia adattabilità consigliato per il tutto pasto.