

## TRENTO DOC PAS DOSE' ALNUM RISERVA



CLASSIFICAZIONE | Trento Doc Riserva Pas Dosè

Denominazione di

Origine Controllata

NOME | Alnum Riserva

COMPOSIZIONE | 70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE | Zone pedecollinari e collinari di Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Gujot o pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Il vino base fermenta in acciaio e barriques.

La

particolare cuvee matura e affina per oltre 60 mesi in bottiglia

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino; perlage fine e persistente

Profumo | intenso con sentori fruttati di agrume e melo, sentori di miele e

vaniglia

Gusto | Pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito;

persistente

GRADO ALCOLICO | 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8 °C

ABBINAMENTI | Come aperitivo, con salumi, formaggi o a tutto pasto