



DOSAGGIO ZERO RISERVA

ROVERETO (TN) / TRENTINO



Letrari, una famiglia che ha radici nella storia stessa del vino trentino. Attivi già nel 1647 in quel di Borghetto d'Avio, in riva all'Adige, prima come zatterieri fluviali, poi commercianti e sagaci innovatori agricoli. Con Leonello Letrari subito sulla scena enoica del buon bere. È sempre lui che 'crea' i primi uvaggi e negli anni '60 inizia ad elaborare spumanti di pregio. Per poi fondare nel 1976 assieme alla moglie Maria Vittoria l'attuale azienda di famiglia.



ANNO DI FONDAZIONE
1976



ESTENSIONE TERRITORIO
20 Ha



ENOLOGO
LUCIA LETRARI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
170.000



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT GRIGIO –
MARZEMINO – TEROLDEGO – CABERNET
FRANC – BALLISTARIUS – MOSCATO ROSA



TIPOLOGIA
Vino spumante - Trentodoc



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Rovereto.



VITIGNO
Chardonnay e Pinot Nero.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Grappoli raccolti esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di 60 mesi per esaltarne la morbida eleganza. Senza aggiunte di dosaggio.



COLORE
Dorato, brillante e vivace.



PROFUMO
Una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela e frutta secca.



SAPORE
Il gusto è pieno con note di mela matura rilanciate su un sottofondo di agrumi e nocciola. Un vino fresco e vivace, pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage.



ABBINAMENTI
Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.

