RISERVA DEL FONDATORE 976

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
Pinot Nero e Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Uve vendemmiate rigorosamente a mano, con rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico ed una permanenza sui lieviti di almeno 120 mesi. Il Dégorgement Tardif (la sboccatura dilazionata nel tempo – dopo oltre 10 anni) attraverso la lisi lunga e continua dei lieviti ci permette di creare un prodotto che è l'anima stessa del nostro territorio, unendo l'eccezionale complessità ed autorevolezza ad una sapiente eleganza.

COLORE
Dorato, leggermente carico, brillante e vivace.

PROFUMO
Al naso offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura, erbe aromatiche e frutta secca (mandorle, nocciole e arachidi).

SAPORE
Il gusto è crema pura, pieno e rotondo nella sua complessità, dove si ritrovano le note del frutto maturo, rilanciate su un sottofondo di agrumi e spezie. Un vino fresco e vivace, ma anche pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, principe assoluto in occasioni di convivi importanti.

ABBINAMENTI
Raffinato come aperitivo, ottimo con i crostacei e a tutto pasto.