



**SPUMANTE TRENTO DOC
EXTRA BRUT RISERVA
“CUVÉE DEL DRAGO”
METODO CLASSICO
Marco Donati**

ZONA DI PRODUZIONE

da uve Chardonnay coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta di Sardagna alle pendici del Monte Bondone, e Pinot Nero coltivate nelle colline della Valle dei Laghi, zone ad ottima vocazione spumantistica. La particolare altitudine e posizione orografica dei vigneti permette un'importante sbalzo termico tra il giorno e la notte, che contribuisce in modo notevole alla profumazione dei vini

VITIGNO

CHARDONNAY e PINOT NERO

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio del vino base spumante, tirage e successivo affinamento ed evoluzione per lunghi anni sui lieviti in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE: spuma persistente con perlage a grana molto minuta

COLORE: giallo con riflessi dorati

PROFUMO: profumo complesso, molto fine, con piacevoli note fruttate e sentori tipici di lievito

GUSTO: secco, piacevolmente morbido e di notevole struttura e persistenza

GRADAZIONE: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 8-10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo come aperitivo, da abbinare ad antipasti e primi piatti, ma perfetto anche a tutto pasto!

CONSERVAZIONE E DURATA

grazie al lungo affinamento sui lieviti si conserva per oltre cinque anni dalla data di sboccatura

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it