DOSAGGIO ZERO

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
Vendemmiati a mano, con permanenza sui lieviti di 24-30 mesi senza aggiunta di dosaggio.

COLORE
Giallo paglierino brillante.

PROFUMO
All'olfatto ha intensità buona e fine, con sentori leggeri di mela e crosta di pane.

SAPORE
Delicate note di frutta e in bocca è asciutto e deciso, con sentori di pera e una buona vena Acidula.

ABBINAMENTI
Ottimo con il prosciutto di spalla, parmigiano e ad antipasti di pesce, crostacei, sushi e sashimi, ma anche in abbinamento totale per un pranzo estivo.