QUORE 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 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco de uve a bacca nera di Sangiovese tramite spremitura soffice con eliminazione totale delle bucce, per limitare l'estrazione del colore. Segue fermentazione criogena per un mese circa e affinamento sulle fecce fini sino all'imbottigliamento. Breve affinamento in bottiglia.

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 e frutta secca.

SAPORE
Il gusto è pieno e rotondo nella sua complessità dove si trovano note di frutta matura su un sottofondo di agrumi e spezie. 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.