

## TRENTO MASO BIANCO

**Vino espumoso producido con el método clásico con uvas Chardonnay y Pinot Noire. Se afina en botella por más de 36 meses con sus levaduras, desarrollando perfumes y sabores de fuerte personalidad.**



### Denominación

Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

### Uvas

Chardonnay y Pinot nero

### Técnica de vinificación

Se vendimia a mano en la primera mitad de septiembre. Fermenta según las reglas de la vinificación en blanco. El vino base se conserva pues en acero hasta el momento de la preparación de la cuvée. Sólo en este momento los dos vinos se ensamblan y se embotellan. El tiempo en botella es por lo menos de 36 meses.

### Características organolépticas

Color amarillo paja con perlage fine y persistente. Perfume fragante con notas típicas de pan tostado y levadura que se desarrolla en sensaciones de miel y fruta madura. Sabor suave y redondo, complejo de gran personalidad.

### Alcohol

12,00 % vol

### Maridaje y servicio

Vino espumoso para todo tipo de comida, se sirve a 12-13° C en amplias copas.

