

# Le nostre bollicine

## Lessini Durello Brut Metodo Classico Doc 36 mesi

Cantina Gianni Tessari

Natura del terreno: vulcanico, collinare ricco di basalto

Uvaggio: Durella

Zona di produzione: Val d'Alpone Monte Lessini

Età vigneto: 35 anni

Altitudine vigneto: 300 metri

Resa/ettaro: 80 quintali

Vinificazione: pressatura soffice in saturazione di azoto, il vino base poi sosta sulle fecce nobili per 8 mesi con frequenti batonnage

Affinamento: sui lieviti per 120 mesi

€ 30,00



## Trento Doc Brut Rosé Millesimato

Cantina Pisoni

Natura del terreno: calcareo su roccia

Uvaggio: Pinot Nero

Zona di produzione: Valle dei Laghi

Età vigneto: oltre 20 anni

Altitudine vigneto: 250-300 metri

Resa/ettaro: 100 quintali

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Affinamento: oltre i 24 mesi sui lieviti

Residuo zuccherino: 5,0 g/l

€ 33,00



## Trento Doc Nature Millesimato

Cantina Pisoni

Natura del terreno: calcarea su roccia

Uvaggio: Chardonnay

Zona di produzione: Valle dei Laghi

Età vigneto: oltre 18 anni

Altitudine vigneto: 250-300 metri

Resa/ettaro: 100 quintali

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Affinamento: oltre i 30 mesi sui lieviti

Residuo zuccherino: 0 g/l

€ 33,00



## Metodo Classico Brut S.A. Docg

Cantina Le Cantorie

Natura del terreno: calcareo argilloso

Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Zona di produzione: Gussago (Franciacorta)

Età vigneto: oltre 20 anni

Altitudine vigneto: 250-300 metri

Resa/ettaro: 70 quintali

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Affinamento: oltre i 30 mesi sui lieviti

Residuo zuccherino: 6 g/l

€ 32,00

