



LETRARI

Schede tecniche



Letrari

CUVÉE BLANCHE

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc

Zona produttiva Comune di Rovereto

Vitigno 100% Chardonnay

Dosaggio 5,5 gr/l

Affinamento sui lieviti 18/24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con sottili riflessi dorati.

Profumo Delicata trama floreale di verbena e spicchi di mela verde, con tracce aromatiche di cedro e con un curioso tocco d'alloro.

Sapore Il sorso è immediato nella sua sostenibile leggerezza briosa.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, per un brindisi in leggerezza o da accompagnare a pasti non impegnativi.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 5,5 gr/l

Affinamento sui lieviti 18/24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, luminoso e brillante.

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

Sapore In bocca è ampio, netto, vivace, con piacevoli note fruttate che richiamano le sensazioni olfattive. Armonico, di buon corpo e persistenza..

Abbinamenti Adatto come aperitivo, brindisi speciali o con pasti non impegnativi.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

DOSAGGIO ZERO

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 18 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

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.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

BRUT ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 5,5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 18/24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa antico delicato e brillante.

Profumo Bouquet intenso, fine, con note dominanti di piccoli frutti rossi (ribes, fragoline di bosco e lamponi).

Sapore Al palato è asciutto, pulito ed elegante con delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico di notevole persistenza. Il finale è intenso, con ricordi di mandarino, melograno e ciliegia.

Abbinamenti Adatto ad antipasti all'italiana e con la cucina orientale. Ottimo con zuppe di funghi e verdure, pasta e risotto, oltre a formaggi freschi e salumi. Gradevole anche con antipasti di pesce.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

QUORE RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato leggermente carico, brillante e vivace.

Profumo Bouquet intenso, fine, con note dominanti di piccoli frutti rossi (ribes, fragoline di bosco e lamponi).

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.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

BRUT RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato leggermente carico, brillante e vivace.

Profumo 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, con note di frutta matura su sottofondo di agrumi e spezie. Un vino fresco e vivace, pieno e di solida struttura, con un finale persistente.

Abbinamenti Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

DOSAGGIO ZERO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato, brillante e vivace.

Profumo Una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela e frutta secca.

Sapore Il gusto è pieno con note di mela matura su un sottofondo di agrumi e nocciola. 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.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

QUORE PIENNE RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 54/60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato brillante e luminoso.

Profumo Il profilo aromatico si presenta intenso e complesso, con note di susina matura, mela cotogna e tè. Si percepiscono inoltre accenni di zenzero, sentori di pane tostato e una leggera nota di liquirizia.

Sapore Coerente con il profilo olfattivo, il sorso si apre con un carattere deciso e armonico. La struttura è piena ed equilibrata, sostenuta da una freschezza agrumata e da un accenno salino che ne amplifica la tensione gustativa. Il finale risulta persistente e dinamico, di notevole eleganza e versatilità.

Abbinamenti Si esprime al meglio degustato in purezza, per apprezzarne equilibrio e personalità. Si abbina a piatti semplici e delicati: antipasti di pesce, risotti ai funghi, preparazioni a base di uova, carni bianche e formaggi d'alpeggio poco stagionati, oltre a paté di fine lavorazione.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

RISERVA DEL FONDATORE 976

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 120 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato brillante.

Profumo Al naso è presente una gamma di fragranze di rara eleganza, note di nocciole mature a percepire l'essenza delle mele di montagna, pure della pesca, arachidi tostate e zenzero.

Sapore Il sorso è cremoso, un mix di rotondo equilibrio tra sapori agrumati e l'incontenibile ampiezza della crema pasticcera, con il limone candito che mitiga e rilancia tutta la finale, interminabile complessità organolettica.

Abbinamenti Un vino fresco, vivace, ma anche pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, principe assoluto in occasioni di convivi importanti.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

+4 ROSÉ RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 8 anni mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa antico, delicato e brillante.

Profumo Bouquet fine con note di piccoli frutti rossi.

Sapore Al palato suadente ed elegante, pulito e vellutato, con sentori delicati di spezie e confettura di fragole e ciliegie.

Abbinamenti Raffinato come aperitivo, ottimo con i crostacei e a tutto pasto.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

+4 ROSÉ RISERVA LIMITED EDITION

NOTE GENERALI

Tipologia Trentodoc Riserva

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano per preservare e garantire la massima qualità e integrità dell'acino. In cantina avviene la diraspatura e la pressatura soffice. Si ottiene un vino base che, dopo essere stato imbottigliato, effettuerà una rifermentazione in bottiglia grazie a dei lieviti selezionati, secondo i principi del Metodo Classico o Champenoise.

Dosaggio 3 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 140 mesi

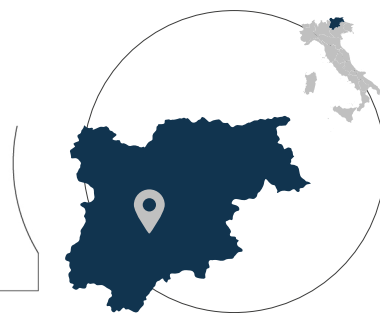
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa con riflessi arancioni vivi, delicati e brillanti.

Profumo Al naso è profondo, di grande integrità e freschezza con aromi di fragola, ribes, caramella d'orzo e pompelmo.

Sapore Al palato è suadente, armonioso e di gran carattere, con una progressione solida e ben bilanciata. È cremoso e scattante, di fine e lunghissima persistenza.

Abbinamenti Un vino fresco, vivace, ma anche pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, principe assoluto in occasioni di convivi importanti.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trentino

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Chardonnay

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro, brillante e cristallino.

Profumo Al naso è fruttato con sentori di mela.

Sapore Il gusto è secco, fresco ed equilibrato.

Abbinamenti Adatto come aperitivo, ideale con antipasti magri, pesci di mare, minestre asciutte ed in brodo




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

PINOT GRIGIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trentino

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Pinot Grigio

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Piacevolmente fruttato, con sentori di mela e pera.

Sapore Gusto secco, fresco ed equilibrato.

Abbinamenti Adatto come aperitivo, ideale per minestre asciutte a base di pasta all'uovo, per frutti di mare ed asparagi.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

MARZEMINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trentino

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Marzemino

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Intenso e delicato, che ricorda la viola mammola.

Sapore Gusto sapido, pieno, secco e armonico, con un fondo tendente all'amarognolo.

Abbinamenti Ideale accompagnamento di carni bianche e rosse, è un vino socievole che si adatta a piatti non arricchiti con eccessivi aromi.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

MOSCATO ROSA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Vigneti delle Dolomiti

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Moscato Rosa

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino chiaro.

Profumo Raffinato e suadente, molto intenso ed aromatico, con sentori fruttati di more, fragoline di bosco e mirtilli, disposti sotto una cascata di petali di rose rosse, con un soffio rinfrescante di erbe aromatiche.

Sapore Intenso e carezzevole, il vino scorre in bocca ricco e dolce, con decise note calde e morbide, sostenute da una lieve ed elegante tannicità. La chiusura fresca e sapida completa un quadro gustativo di grande equilibrio e personalità che sfuma delicatamente in gentili ricordi floreali.

Abbinamenti Pasticceria secca, torte di frutta, formaggi erborinati e stagionati, cioccolato fondente.




ROVERETO / TRENTO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1976

 ENOLOGO | LUCIA LETRARI

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

TEROLDEGO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Vallagarina

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Teroldego

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, brillante tendente al granato.

Profumo Ricco e particolare, arricchito da sfumature varietali di confettura di frutti a bacca nera.

Sapore Al gusto è sapido e morbido piacevolmente equilibrato nelle note tanniche e vanigliate.

Abbinamenti Adatto per accompagnare agnello o capretto, arrosti di carni rosse e formaggi stagionati a pasta dura.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

CABERNET FRANC

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Vigneti delle Dolomiti

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno 100% Cabernet Franc

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino compatto.

Profumo Deciso, fine e particolare, con sensazioni balsamiche e vegetali fresche di rucola e tabacco che si distendono su un fondo di confettura di frutta rossa.

Sapore Al gusto il vino si presenta con una notevole struttura, con sapidità e tannini ben delineati ed equilibrati, che conferiscono una piacevole morbidezza. Il finale è lungo con una buona persistenza aromatica nella quale ritornano i toni della confettura di frutta rossa ed una delicata scia di cacao.

Abbinamenti Si accompagna bene ad arrosti di carni e rosse, cacciagione e selvaggina.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

BALLISTARIUS

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Vallagarina

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento

Vitigno Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Enantio

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo Complesso al naso dimostra subito caratteri decisi, in cui si riconoscono note vegetali e sentori riconducibili a confettura scura di prugna, ribes e sciroppo di tamarindo; a margine una sottile ma netta percezione speziata di pepe ed evidente finale di legno e liquirizia.

Sapore In bocca rivela subito la sua dimensione strutturale con una tannicità espressiva, piacevole e di buona concia che si impone con decisione e importanza sulle note morbide, di corpo pieno e ricco di sapidità.

Abbinamenti Ideale per primi piatti con ragù di selvaggina, ravioli di pasta all'uovo ripieni di carne, formaggi semi-stagionati, tagliata di manzo, arrostiti, bolliti e selvaggina.



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA



Letrari

ENANTIO ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Vigneti delle Dolomiti Enantio Rosato

Zona produttiva Vallagarina, Rovereto, Trento, da viti a piede franco.

Vitigno 100% Enantio

Vinificazione Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Schegge luminose con tonalità cremisi, per un vino dal timbro rosaceo che richiama lo stile originario del vitigno che lo genera: l'Enantio.

Profumo Al naso è fragrante e vitale, con note di ribes e piccoli frutti rossi uniti a richiami agrumati. Continua su ricordi di fieno e rimandi balsamicità.

Sapore Al palato la sua vena acidula sostiene una bella beva, mantenendo intatta la potenza originaria del vitigno.

Abbinamenti Estremamente versatile, si sposa bene con piatti vegetali e di carne. Ottimo con il pesce, in particolare d'acqua dolce.

Temperatura di servizio 12°C



ROVERETO / TRENTO



ANNO DI FONDAZIONE | 1976



ENOLOGO | LUCIA LETRARI



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, TEROLDEGO, MERLOT MARZEMINO, ENANTIO, CABERNET FRANC, MOSCATO ROSA

