

TRENTODOC



Ecco la new entry: **Opera**, il premiato spumante metodo classico Trentodoc nelle sue declinazioni:

**Brut:** Metodo classico ottenuto da pregiate uve chardonnay di alta collina, dove le escursioni termiche sono più forti e donano al prodotto il caratteristico gusto elegante, fruttato e minerale. Prodotto complesso e di grande carattere; perlage fine e persistente.

**Nature:** brut da selezionate uve chardonnay; la riserva che dopo il “tirage” matura in bottiglia a contatto con i lieviti per oltre 48 mesi. Alla sboccatura non viene aggiunta di liqueur d’ expedition per esaltare l’ origine ed il carattere del terreno dolomitico-calcareo da cui nasce.

**Rosè:** Metodo classico podotto\_da uve chardonnay e Pinot Nero; gusto fresco, vellutato e floreale con note di mora e ribes reso ancor più nobile e complesso dalla struttura e mineralità tipiche del Pinot Nero di montagna...

***Provare per credere! Stampa e presentati con questa pagina e otterrai il 20% di sconto sull’ acquisto di anche 1 sola bottiglia di Opera***

***Trentodoc  
metodo  
classico!***

