



# 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 verbenza 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

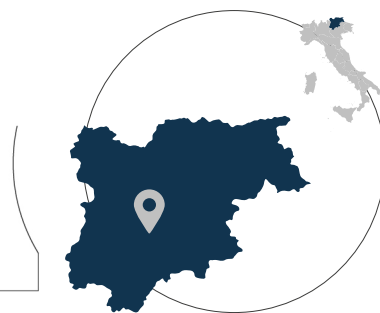
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

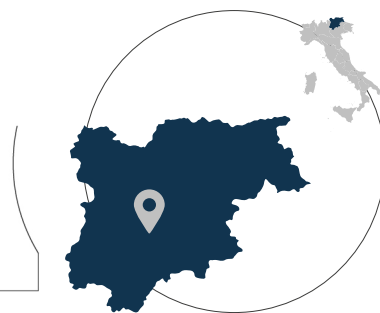
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

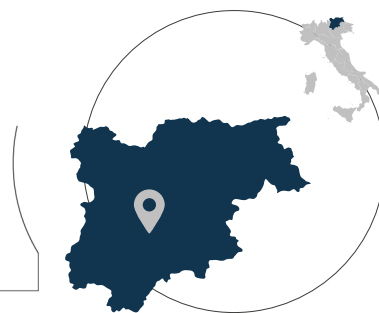
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

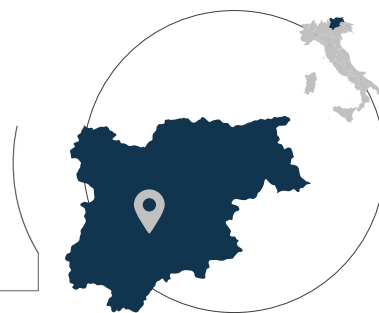
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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.

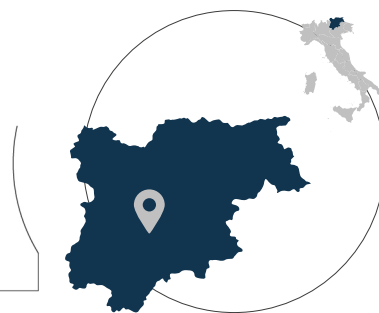
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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 arrostiti 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.

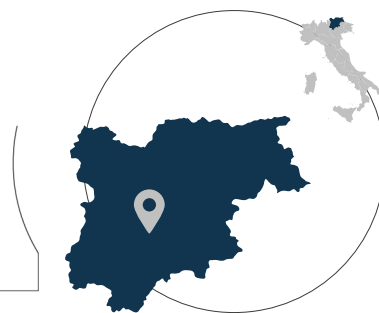
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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, arrosti, 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

