"Tridentum" Brut
Trento DOC

Chardonnay e Pinot Nero per Tridentum Brut, la formula di questa cuvée è certamente tradizionale ma la qualità dei terreni da cui provengono le uve fanno si che questo metodo classico si distingua per le sua caratteristiche di freschezza e "profondità". Frutta matura esotica, fiore, spezia, lievito accennato, contornati da un fine perlage, delineano certamente un vino di assoluta eleganza, frutto della tradizione consolidata di Cesarini Sforza.

Indicazioni:
Tutti gli amanti del metodo classico riconosceranno ed apprezzeranno Tridentum Cesarini Sforza.

Abbinamenti:
L'aperitivo è il suo ambiente "naturale" si dimostra comunque agile a tutto pasto, con un menù in prevalenza imperniato sul pesce.

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	80% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino
Denominazione:	Trento DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni
Temperatura di servizio:	8° C