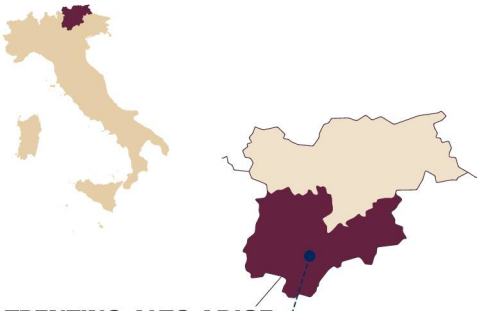
QUORE PieNne

ROVERETO (TN) / TRENTINO



TRENTINO ALTO ADIGE
ROVERETO
45° 52′ 22.52″ **N**
11° 01′ 13.23″ **E**

Letrari, una famiglia che ha radici nella storia stessa del vino trentino. Attivi già nel 1647 in quel di Borghetto d'Avio, in riva all'Adige, prima come zatterieri fluviali, poi commercianti e sagaci innovatori agricoli. Con Leonello Letrari subito sulla scena enoica del buon bere. È sempre lui che 'crea' i primi uvaggi e negli anni '60 inizia ad elaborare spumanti di pregio. Per poi fondare nel 1976 assieme alla moglie Maria Vittoria l'attuale azienda di famiglia.

ANNO DI FONDAZIONE
1976

ESTENSIONE TERRITORIO
20 Ha

ENOLOGO
LUCIA LETRARI

BOTTIGLIE IN UN ANNO
170.000

VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT GRIGIO – MARZEMINO – TEROLDEGO – CABERNET FRANC – BALLISTARIUS – MOSCATO ROSA

TIPOLOGIA
Vino spumante – Trentodoc

ZONA DI PRODUZIONE
Vallagarina, Rovereto, Trento.

VITIGNO
100% Pinot Nero.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Affinamento di 54 - 60 mesi.

COLORE
Luminoso nel colore dorato.

PROFUMO
Il profilo aromatico è per certi versi turgido, con ricordi di susina, ma pure mela cotogna, tè e una vaga reminiscenza di zenzero, oltre a note fragranti di pan tostato e un richiamo alla liquirizia.

SAPORE
Coerente con il profumo, entra in bocca con immediata austerità vitale. Struttura energica per un sorso fitto e convincente, freschezza agrumata dal tocco salino e che risponde con un finale opulento nella sua graziosa versatilità davvero vibrante.

ABBINAMENTI
È anzitutto un vino da gustare in purezza, per cogliere la sua autorevolezza e una classe inconfondibile. S'abbina a pietanze dove nulla è ostentato e concesso al superfluo. Piatti semplici, che lasciano spazio alla fantasia. Una gamma variegata, dagli antipasti di pesce ai risotti con funghi di stagione, ma anche con manicaretti a base di uova, senza tralasciare carni bianche e magari formaggi d'alpeggio poco stagionati, pure qualche paté sapientemente preparato. Temperatura di servizio: 6-8 °C