



# IMPERIALE Brut

## Cuvée Millesimata



<b>Vitigni</b>	<b>Pinot Nero</b> Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.
<b>Provenienza uve</b>	Trentino-Alto Adige e Veneto
<b>Altitudine vigneti</b>	500 metri s.l.m.
<b>Affinamento</b>	In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.
<b>Maturazione</b>	I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.
<b>Gradazione alcolica</b>	12,5% vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame olfattivo</b>	Finissimo impatto olfattivo con una trama inizialmente floreale di biancospino e di fiori di tiglio per aprirsi successivamente a note tostate di panificazione e di chicchi di caffè. Ricordi di polline e sentori di nocciola fresca.
<b>Esame gustativo</b>	Grande personalità che regala alla degustazione una lunga trama gustativa. Notevole impatto salino, equilibrio perfetto nell'alternanza di sensazioni floreali e di lievito tostato.
<b>Abbinamenti</b>	Menu a base di pesce, sushi, sashi-mi. Carni bianche e rosse.
<b>Servizio</b>	Servire a 6°C di temperatura in tulipano di cristallo di media ampiezza.