

E L E ▼ I U M

ELEVIVM BRUT

Volto identitario di Elevium, il Brut è l'espressione più classica e armoniosa della nostra collezione: un Trento doc che unisce eleganza e carattere in ogni sorso



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE E PERLAGE

Animato da un perlage fine e persistente, Elevium si presenta di un giallo paglierino brillante, con lievi riflessi dorati che anticipano complessità e maturità.

PROFUMO

Al naso si apre un bouquet nitido di agrumi freschi, mela verde e fiori bianchi, arricchito da eleganti note di crosta di pane, pasticceria sottile e mandorla derivanti da un affinamento prolungato sui lieviti.

GUSTO

Al palato l'ingresso è teso e vibrante, sostenuto da un'acidità ben definita che accompagna un sorso equilibrato. Il finale è lungo e pulito, con eleganti richiami agrumati e una sottile sapidità.

PRATICHE AGRONOMICHE E VINIFICAZIONE

Elevium Trento doc nasce da uve selezionate di Chardonnay, raccolte rigorosamente a mano nei vigneti collinari più vocati, coltivati con il sistema della pergola trentina.

Il processo di vinificazione inizia con una pressatura soffice e delicata, seguita dalla fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionale, con un affinamento sui lieviti di oltre 36 mesi.

DENOMINAZIONE

Trento doc

DOSAGGIO

Brut

VITIGNO

Chardonnay (Blanc de Blancs)

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5%

ANNATA

2021

AFFINAMENTO

Oltre 36 mesi sui lieviti

SBOCCATURA

2026

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C