



CANTINA ROMANESE  
LEVICO TERME

## LAGORAI TRENTO D.O.C. RISERVA SUBMERSO



**Uvas:** Chardonnay 100 %

**Vinhas:** Levico Terme

**Idade média das vinhas:** 20 anos

**Colheita:** manual, primeira quinzena de setembro

**Vinificação:** Primeira fermentação em Tanque de Inox 80% e 20% em Madeira. Segunda fermentação feita na garrafa, são 48 meses em contato com o fermento sendo 2 anos na cantina, em um Forte da 1 guerra, e mais 2 anos submerso a 20 metros de profundidade no lago de Levico Terme.

O envelhecimento encontra-se a uma profundidade de 20 metros, nas profundezas do Lago Levico, a uma temperatura constante de 9°C durante mais de 2 anos.

**Teor alcoólico:** 12,50%

**Açúcar:** pas dosé

**Cor:** amarelo palha

**Perlage:** bolinhas finas e persistentes

**Aroma:** evolução aromática muito particular, vinho elegante e complexo

**Paladar:** fresco e persistente com uma bolha cremosa que lembra marmelo, frutas cristalizadas e pastelaria

**Harmonização:** pexcelente com peixes grelhados ou crus, frutos do mar, carnes brancas e aperitivos

**Temperatura de serviço:** 6°C - 8°C

**Safra:** 2016



**D.O.C. VINERIA**  
VINHOS ITALIANOS