

TrentoDoc Brut riserva 2003 Letrari

Terzo vino questo Brut millesimato (Pinot nero a prevalere sulla Chardonnay) a segnare l'ottima prestazione dei TrentoDoc Letrari nella nostra degustazione. Colore paglierino intenso brillante molto luminoso, si fa apprezzare subito per l'impatto aromatico molto bello fatto colore mediterraneo aperto, con grande sviluppo di frutta esotica, agrumi, leggera speziatura, accenni di miele e pietra focaia, alloro e cioccolato bianco. Al gusto bella densità e cremosità, struttura ricca, vinosità piena e succosa, manca un po' di slancio e finezza, ma la pienezza, il carattere, la consistenza, che non penalizzano mai la piacevolezza, sono davvero notevoli.



TrentoDoc Altemasi Brut Riserva Graal 2001 Cavit

Settanta per cento di Chardonnay e un trenta per cento di Pinot nero provenienti da zone particolarmente vocate per questo Brut riserva Cavit affinato sui lieviti 48 mesi. Colore paglierino verdognolo vivace di bella brillantezza e luminosità, si propone con un naso vivo floral vegetale incisivo e sottile ancora con una bella freschezza e vivacità, con accenni di fieno secco, fiori bianchi, miele d'acacia, una bella componente agrumata viva e nervosa a comporre un insieme articolato. La bocca è sapida, nervosa, ancora con acidità mordente, un buon dinamismo, una notevole freschezza ed energia e un finale solo leggermente amaro di buona piacevolezza che richiama la mandorla.



TrentoDoc Accademia Brut riserva 2003 Accademia del Vino Cadelaghet

Uve Chardonnay in purezza per questa riserva 2003. Bellissima vivacità e profondità di colore paglierino oro splendente, naso molto caratteristico, compatto, asciutto dalla solarità mediterranea, con note di agrumi, scorza di cedro, arancia candita, una leggera speziatura e accenni di caffè ben dosati in evidenza. La bocca è ampia strutturata di bell'impegno, il gusto largo, pieno, lungo e persistente, con acidità presente e viva ma ben bilanciata, lunga persistenza una spiccata carattere vinoso. Il risultato un vino complesso, ricco, di notevole stoffa, ma con una bella componente minerale molto nervosa e viva.



TrentoDoc Brut Tridentum 2004 Cesarini Sforza

Ottanta per cento Chardonnay e un venti per cento di Pinot nero provenienti da altitudini diverse (350-600 metri) della zona di Pressano e della Valle di Cembra, e un affinamento sui lieviti variabile dai 36 ai 48 mesi. Colore paglierino verdognolo di media intensità spicca per il naso fitto, compatto, ben strutturato, di buona fragranza e freschezza e una componente minerale ben sottolineata. La bocca è ricca, piena, di buona complessità, il gusto equilibrato, sapido, leggermente dolce, con una componente fruttata molto evidente e una buona lunghezza e persistenza. Spumante ben fatto e di buona piacevolezza, difetto solo di un pizzico di complessità.



TrentoDoc Casata Monfort Brut Cantine Monfort s.a.

Anche un cinque per cento di Pinot bianco, oltre ad un 15% di Chardonnay e ad un 80% di Chardonnay provenienti dalle colline di Lavis e Meana (con fermentazione in legno di una piccola parte di mosto) per questo Brut. Colore paglierino brillante di media intensità, naso con prevalenza di toni verdi floreali e vegetali e solo una piccola componente fruttata (mela e pompelmo) in secondo piano. In bocca è ricca, ben strutturata, ampia, più larga e corposa di quanto apparisse a naso, buona la sapidità e il nerbo e la persistenza con finale salato lungo e appuntito.



TrentoDoc Perlé Rosé Brut millesimato 2003 Ferrari

Il miglior TrentoDoc rosé questo Perlé targato Ferrari, duecentomila bottiglie a base di Pinot nero (60%) e Chardonnay (40%). La versione 2003 si propone con bella intensità di colore cerasuolo scarico sangue di piccione buccia di cipolla, naso abbastanza vivo e succoso giocato su note di ribes e lampone, una buona freschezza sapida e asciutta. La bocca è essenziale, viva, nervosa, con una buona dolcezza di frutto succoso e polposo e una buona persistenza lunga.

