

Flavio Nature

TRENTODOC



Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

6-8°C

Uve Chardonnay

Flavio Nature nasce da sole uve chardonnay, coltivate sulle colline a nord di Trento, lì dove i vigneti beneficiano di un particolare microclima.

Zona di produzione

Uve chardonnay, coltivate sulle colline a nord di Trento, lì dove i vigneti beneficiano di un particolare microclima. Il perfetto equilibrio tra le temperature calde del giorno, con buona esposizione al sole, e un forte sbalzo termico notturno dovuto all'altitudine (sopra ai 500 msl) favorisce una perfetta conservazione del naturale patrimonio acidico delle uve.

Caratteristiche organolettiche

La maturazione di minimo 60 mesi porta al completamento del profilo aromatico di questo Metodo Classico unico e inimitabile: nel bicchiere, Flavio Nature, esprime note di frutta gialla fragrante e fresche con slanci di fiori bianchi. Le note di nocciolina e cioccolato bianco lo rendono molto intrigante accompagnate da lievissimi sentori di vaniglia e frutta secca

Al palato il suo stile "nature" si esprime in tutta la sua naturale acidità e sapidità. Il carattere calcareo della roccia dolomitica è la particolarità che emerge al primo sorso, con una viscosità e un'esplosione aromatica che racconta la

Flavio Nature

TRENTODOC

lunga storia di questo straordinario prodotto e gli conferisce un'impronta unica.

