



**V A L E N T I N I**  
DI WEINFELD

**VALENTINI**  
**ARMINIO**  
**RISERVA Trento DOC**



La Riserva Arminio vuole essere un omaggio ad Arminio Valentini, primo spumantista trentino di Metodo Classico nel 1899. È uno spumante Trentodoc che combina in modo armonico ed elegante la raffinatezza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero per un periodo di maturazione sui lieviti che supera i 60 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di liqueur d'expédition.

**VIGNETI:** selezionati, a bassa resa, da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte nei vigneti di alta collina della sinistra e destra Adige della Vallagarina, situati tra i 450 e i 650 m di altitudine, con esposizione sud/ovest e sud/est

**ALLEVAMENTO:** guyot e pergola semplice trentina  
**DENSITÀ CEPPI:** 4.000 - 4.500/ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino pieno con brillanti riflessi dorati, spuma bianca cremosa, perlage molto fine e persistente

**PROFUMO:** complesso con note fruttate che ricordano la mela matura, i fiori gialli un po' appassiti, la pasta frolla e alcuni dolci lievitati tipici della tradizione italiana

**SAPORE:** ingresso in bocca ricco, avvolgente, con bollicina cremosa, perfettamente bilanciato tra freschezza e sapidità

**ABBINAMENTI:** perfetto per ogni portata importante, dalla carne al pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C

---

**VALENTINI DI WEINFELD**

Via Brancolino, 4 - 38060 Nogaredo - Trento - Italy  
Tel. +39 0464 412073 - info@valentini-trentodoc.it  
www.valentini-trentodoc.it