

CANTINA ROMANESE

SCHEDA TECNICA

Levico Terme, Valsugana — Trentino | Metodo Classico Subacqueo

“LAGORAI” Trentodoc Riserva

Tipologia: Spumante Metodo Classico Trentodoc Riserva

Dosaggio: Dosaggio Zero / Pas Dosé

Uvaggio: 100% Chardonnay

Zona di Coltivazione: Pendici della Catena del Lagorai, Valsugana (Trentino)

Tiratura: Edizione limitata (2.016 bottiglie prodotte)

Etichetta d'Autore: Opera originale dello scultore e artista Bruno Lucchi

[SPAZIO FOT



O BOTTIGLIA]

Inserisci qui la foto della bottiglia:

Menu Inserisci > Immagine > Carica dal computer

1. Il Processo Esclusivo di Affinamento Subacqueo

Il Trentodoc Riserva "Lagorai" rappresenta un'esperienza enologica pionieristica e distintiva nel panorama spumantistico alpino. Dopo la prima fase di presa di spuma, le bottiglie vengono calate nei fondali del **Lago di Levico**, dove riposano a condizioni ambientali uniche al mondo:

- **Profondità di immersione:** 20 metri sotto la superficie lacustre.
- **Permanenza subacquea:** Oltre 2 anni (più di 24 mesi di sosta sul fondale).
- **Affinamento complessivo sui lieviti:** Minimo 48 mesi.
- **Microclima lacustre:** Temperatura costantemente controllata dalla natura, totale assenza di raggi UV, pressione idrostatica esterna bilanciata e assenza di ossigeno atmosferico.
- **Culleggio naturale:** Il moto ondoso profondo e le correnti interne del lago mantengono i lieviti in costante e delicatissima sospensione dinamica naturale, donando al vino una setosità e una finezza di perlage irraggiungibili in una cantina convenzionale.

2. Parametri Tecnici & Analitici

Parametro	Valore / Caratteristica
Gradazione Alcolica	12,5% Vol.
Uvaggio	100% Chardonnay in purezza
Metodo di Spumantizzazione	Metodo Classico tradizionale
Dosaggio Residuo	Pas Dosé / Dosaggio Zero (senza sciroppo di dosaggio)
Affinamento sui Lieviti	Minimo 48 mesi (di cui oltre 24 mesi a 20 metri di profondità)
Temperatura di Servizio	8 – 10 °C
Calice Consigliato	Calice ampio da Trentodoc / Metodo Classico

3. Profilo Organolettico & Note di Degustazione

- ---

Esame Visivo: Colore giallo dorato brillante e luminoso, con riflessi vivaci. Perlage straordinariamente fine, fitto, continuo e di lunga persistenza.
- **Esame Olfattivo:** Bouquet complesso, fine e intenso, con sentori fragranti di crosta di pane, note agrumate evolute, fiori bianchi di montagna e una marcata trama minerale e salina.
- **Esame Gustativo:** Asciutto, verticale, di grande tensione e freschezza. Al palato esprime un perfetto equilibrio tra eleganza strutturale, sapidità minerale e persistenza gustativa, esaltata dalla scelta rigorosa del dosaggio zero.

4. Abbinamenti Gastronomici Consigliati

Spumante di straordinaria versatilità ed eleganza gastronomica:

- **Crudi e Mare:** Ideale con antipasti di pesce crudo (tartare di tonno o salmone, carpacci di ricciola, ostriche e crostacei).
- **Primi e Secondi Piatti:** Perfetto in abbinamento a risotti ai frutti di mare, primi delicati a base di erbe di montagna, pesce al forno o pesce di lago (coregone, trota salmonata).
- **A tutto pasto:** Ottima espressione come calice d'apertura o da accompagnamento per l'intero menu d'alta cucina.