

Tarvisium

Metodo Classico Brut

Breve Descrizione / Short Description

Il nome "Tarvisium" evoca le origini del primo Vino Spumante prodotto da Antonio Carpenè, capostipite di una dinastia della Spumantistica Italiana, commercializzato in origine con il nome di "Champagne Italiano" e contraddistinto dallo stemma del "Tarvisium" impresso in etichetta, simbolo identificativo del Territorio di provenienza.

The name "Tarvisium" recalls the origins of the first Sparkling Wine produced by Antonio Carpenè, founder of a dynasty of Italian Sparkling Wine Producers, originally commercialized with the name of "Champagne Italiano" and characterized by the emblem of "Tarvisium" on the label as identifying symbol of the Territory of origin.

Classificazione / Classification

Vino Spumante Metodo Classico
Classic Method Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety

Principalmente uve Chardonnay provenienti dalla zona del Trentino.
Mainly Chardonnay grapes coming from the Trentino area.

Spumantizzazione / Sparkling Process

Metodo Classico con affinamento sui lieviti minimo di 24 mesi
Classic Method with aging on the yeasts at least for 24 months

Note Sensoriali / Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**
Colore giallo paglierino con intense sfumature dorate. Perlage continuo e raffinato.
Pale straw yellow colour with intense gold nuances. Fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet**
Complesso, ricco di aromi fruttati e floreali, con note di mela, frutta esotica, gelsomino, sentori di vaniglia, nocciole tostate e pane appena sfornato.
Complex, rich in fruity and floral aromas, with notes of apple, exotic fruit, jasmine, fragrances of vanilla, toasted hazelnuts and freshly baked bread.
- **Sapore / Taste**
Fresco, pieno, rotondo, bilanciato da un sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità.
Fresh, full and round, well balanced in smoothness and measured acidity.

Dati Analitici / Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:** Alc. 12,5% Vol.
- **Acidità / Total Acidity:** 5,3 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Sugar Residual:** 7,5 - 9,5 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / *Contains Sulphites*

Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8°C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Ottimo con antipasti, primi piatti, pesce al forno, alla griglia, fritto, o con carni bianche, salumi e formaggi freschi e mediamente stagionati.

Perfect with appetizers, main courses, baked, grilled or fried fish, white meats, cold cuts or fresh and medium-aged cheeses.

