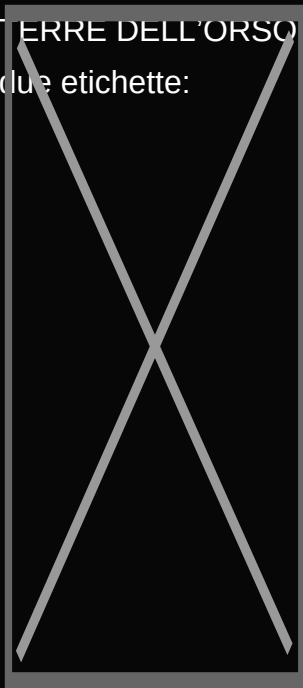


Terre Dell'Orso Trento DOC: raffinate bollicine di montagna

terre-dellorso-brut-rose-trento-doc-bott75cl-ccf69cb7

Il “Trento DOC” è diventato famoso nel mondo e indica uno Spumante prodotto secondo il metodo Classico, processo di produzione che ha bisogno di tanta bravura, molta passione e lunghe attese. La stessa bravura e passione che ritroviamo in TERRE DELL'ORSO, il vino Trento DOC prodotto dai vigneti più vocati nel cuore del Trentino, uno Spumante pregiato perché le caratteristiche territoriali, la varietà del clima e le altitudini contribuiscono a renderlo diverso: un vero e proprio Spumante di montagna, tra i migliori italiani.

TERRE DELL'ORSO Trento DOC, espressione diretta della terra che lo produce, è sul mercato con due etichette:



TERRE DELL'ORSO Trento DOC Brut

Nasce da una Cuvée di sole uve Chardonnay vendemmiate a mano, poi affinato su lieviti per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna. Fragrante, intenso ed

elegante, regala al naso fini sentori di frutta gialla matura, con sfumature agrumate, in particolare di limone e bergamotto, crosta di pane e finale di mandorle dolci. Al palato si presenta con un perlage molto cremoso e soffice, gusto ampio e ricco. Il finale è lungo e persistente.

TERRE DELL'ORSO Trento DOC Brut Rosè

Nasce da una Cuvée di uve Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%) vendemmiate a mano provenienti dai vigneti più idonei nel cuore del trentino e affinato su lieviti per almeno 24 mesi. Al naso regala delicate nuances di frutti di bosco, eleganti note centrali di fragoline e more, con una sfumatura di nocciola nel finale. Al palato si percepisce un perlage setoso e consistente con buona sapidità e spiccata mineralità. La finitura si dischiude a lunghe, persistenti ed eleganti note floreali.

Territorio, altitudine e clima: ecco la speciale combinazione di elementi che fanno di TERRE DELL'ORSO uno Spumante di montagna da bere in abbinamento ai menu tipici dell'inverno.

TERRE DELL'ORSO è distribuito in esclusiva per l'Italia da D&C.