



Dosaggio Zero Talento di Letrari: tutta la classe di un perlage emozionale

Il Trento Doc dell'azienda agricola di Rovereto ha una personalità che sprigiona eleganza, carattere ed emozione. Ecco la nostra recensione.



Cantina Letrari: Dosaggio Zero Talento Trento Doc (Foto Riccardo Isola).

Questo Trento Doc firmato [Letrari](#) ha una personalità che conquista, sorso dopo sorso. Un risultato non banale figlio di un'interpretazione del Metodo classico fatto con la consapevolezza che il terroir non è solo lemma da lanciare ai quattro venti. Il **Dosaggio Zero** assaggiato nasce da selezione di Chardonnay e Pinot nero, raccolti a mano, e da un riposo sui lieviti lungo senza l'aggiunta di "*liqueur de tirage*". È l'essenza stessa, a nostro modo, di intendere i contemporanei metodo classico: dare un'eleganza ed un'identità chiara di quello che si beve. Per carità nulla contro il tirage, e ci mancherebbe altro. A noi però l'essenzialità piace e viene riconosciuta.

Il **Dosaggio Zero Letrari Talento Trento doc** è un piccolo capolavoro di fine eleganza e croccante leggerezza al palato. Fresco, sapido ma gentile.



Tagliatelle al ragù di oca e fiori di zucca + selezione formaggi e confetture (Ristorante San Biagio vecchio Faenza).



Letrari: Dosaggio Zero
Talento Trento Doc.

Degustazione Letrari: Dosaggio Zero Talento Trento Doc



Il suo **paglierino brillante** è intenso con riflessi verdognoli che ammaliano. Il perlage fine, per non dire straordinariamente molto fine, è anche persistente.



Le sfumature al **naso** sono baluardo di un caleidoscopio di fragranze tradizionali (crosta di pane, mela e buccia di pera) a note più "speziate" come la vaniglia, frutta secca (esplode la nota della mandorla e della nocciola).



Al **palato** è sensazionale. Vero, netto, pulito e demarca una complessità molto rinfrescante con una spalla acida perfetta, tagliente, verticale. Si presenta comunque strutturato, chiudendosi con bellissime presenze gentili di agrumi tendenti al bergamotto. Da emozione vera e pura.



Abbinamenti. Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce e crostacei, fiori di zucca ripieni di primosale ed **erbe aromatiche**, tagliatelle con ragù di oca e fiori di zucca e selezione di formaggi (anche erborinati). Se poi si è in ottima compagnia, diventa partner mai incomodo anche bevuto per socialità.

La scheda del vino

Nome vino: Dosaggio Zero Letrari Talento Trento Doc

Denominazione vino spumante di qualità

Nome cantina: Letrari

Luogo: Rovereto (Tn)

Vitigno: cuvée di Chardonnay e Pinot Nero

Vendemmia: Manuale

Affinamento: dai 24 ai 36 mesi in bottiglia sui lieviti

Colore: giallo paglierino brillante

Titolo alcolometrico: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio

: 6/8° C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 94/100

Azienda Agricola Letrari

Via Monte Baldo 13/15 – 38068 Rovereto (Tn)

www.lettrari.it

Data di creazione

08/08/2017

Autore

riccardo-isola