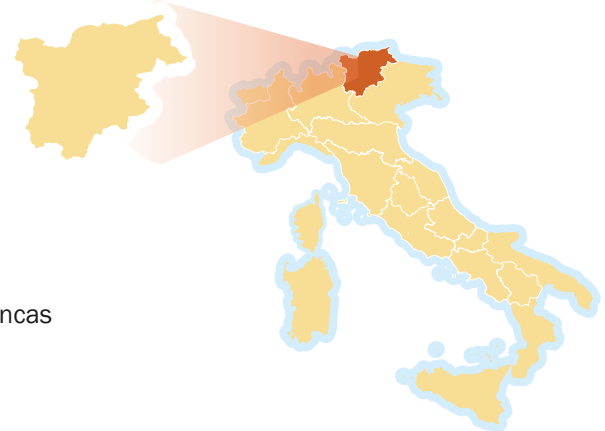


GRANDE CUVÉE BEYOND THE CLOUDS DOC

Trentino



REGIÓN

Alto Adige, Trentino, Italia

UVAS

Chardonnay, y mezcla de uvas blancas

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

VINIFICACIÓN

Las diversas variedades de uvas son recogidas tan pronto como el Chardonnay alcanza la madurez óptima. Todas las variedades se prensan juntas después una parte del vino se somete a fermentación maloláctica, se fermentan juntas en barricas nuevas de roble francés durante 10 meses en barrica.

El vino es embotellado y envejecido durante al menos 6 meses antes de ser liberado.

CARACTERÍSTICAS

De color amarillo intenso es el color de la mezcla blanca más allá de las nubes. En la nariz, es complejo, seductor, con un juego de aromas que despliega matices frutales tales como la piña, notas de flores, de pétalos de rosa y aromas ligeros a tostados. Vino con entusiasmo en el paladar: estructura, cremosidad suave y elegante, fresco con una nota modesta de madera y una permanencia larga del gusto.

MARIDAJE

Ideal con pescado, quesos y platos a base de carnes blancas

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Guarda de 3 a 9 años.

Servir a 11° a 13°C grados.

PUNTAJE

2009	92 pts. Falstaff
2010	92 pts. Falstaff
2011	91 pts. Falstaff
	96 pts. Luca Maroni
	95 pts. James Suckling
	92 pts. Wine Enthusiast
2012	95 pts. Luca Maroni
	91 pts. Falstaff
	91 pts. I Vini di Veronelli
	95 pts. James Suckling
	90 pts. Wine Enthusiast