



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Conte Federico Riserva Brut

TRENTO DOC RISERVA METODO CLASSICO

Elegante spumante dall'inconfondibile bouquet, dono di selezionati vigneti in terra trentina accarezzati dal vento Ora. Questo vino nasce dall'antica passione Bossi Fedrigotti ed arricchisce la gamma dei nobili vini dello storico casato.

VITIGNI

Chardonnay, Pinot Nero.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

Olfatto: fragrante, aromi di pane uniti a crema, scorza d'arancia e spezie.

Palato: perlage delicato, acidità sostenuta, in ottimo equilibrio con sentori di mela e pesca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo o per festosi brindisi, accompagna piacevolmente le crudité e le marinate di pesce, in particolare il salmone affumicato. Ottimo anche con i fritti, di verdura o di mare, pinzimonio e insalata di pollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.



750 ml 1500 ml



La famiglia dei Conti Bossi Fedrigotti vive in Trentino da quasi 600 anni e da oltre 300 coltiva la vite con amore e professionalità. Nelle tante generazioni dei Bossi Fedrigotti viticoltori, spicca la figura intraprendente e lungimirante del Conte Federico, padre degli attuali proprietari, che sessant'anni fa ha creato il Fojaneghe, primo taglio bordolese in Italia, ancor oggi icona del nobile casato, e che ha dato grande slancio alla produzione dei vini dell'azienda. Al suo nome dunque è dedicato lo spumante Trento Doc Metodo Classico, nuovo prodotto che completa la gamma della nobile e storica famiglia.

