

Altemasi Rosé
TRENTODOC
METODO CLASSICO

Altemasi Rosé rappresenta un'armonica unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, per un raffinato bouquet di piccoli frutti.



Zona di produzione: I vini di questa importante cuvée provengono da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte nei vigneti di alta collina nei dintorni di Trento e sull'altipiano di Brentonico situati tra i 450 e i 600 m di altitudine, esposti a sud e sud-ovest. Lo Chardonnay è coltivato su terreni prevalentemente di origine fluvio-glaciale, mediamente profondi, tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. I terreni scelti per il Pinot Nero sono di natura vulcanica, originati sui basalti dell'altipiano di Brentonico, con tessitura di medio impasto e ben strutturati.

Vinificazione ed affinamento: L'uva è vendemmiata manualmente e conferita in casse alle cantine dove avviene la vinificazione, realizzata pigiando lentamente solo gli acini interi dello Chardonnay per separare le diverse frazioni di mosto che, inoculato con lieviti selezionati, fermenta a temperature controllate in recipienti di acciaio inox. Il vino proveniente da Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso", che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione; poi si procede a separare solo il mosto facendo proseguire la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere dalla buccia un colore tenue e delicato segno distintivo del Trentodoc rosato Cavit.

Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 15 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d'expédition".

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 22 g/l -Zuccheri residui: 7 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spumante Metodo Classico dal colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la mela rossa. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

Abbinamenti: Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di carne bianca o selvaggina di penna.

Temperatura di servizio: 8-10 °C