

Altemasi Brut Millesimato 2016
TRENTODOC
METODO CLASSICO

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.



Zona di produzione: I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

Vitigni: Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

Andamento climatico: Ad un inverno abbastanza freddo e molto asciutto è seguita una primavera con abbondanti piogge che hanno caratterizzato anche l'inizio della stagione estiva. Dalla seconda metà di luglio, le giornate soleggiate accompagnate da una buona escursione termica fra il giorno e la notte, si sono protratte fino a metà ottobre determinando così nella prima decade di settembre, una vendemmia scalare e molto tranquilla con uve ben mature e con profilo acido molto equilibrato.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti oltre i 24 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6g/l - Estratto secco netto: 21g/l -Zuccheri residui: 6,5g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spumante Metodo Classico con spuma persistente e perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

Temperatura di servizio: 8 – 10°C