

Millesimato 2017

ALTEMASI

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

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

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

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

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, dopo un periodo di stabilizzazione, si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 30-36 mesi.

Alla sboccatura viene effettuato un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,20% vol.

Acidità totale: 6,1g/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. Profumo complesso, intenso, fine e fruttato, minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato, lungo e di buona struttura.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

