

## Millesimato 2018 Trentodoc

# 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.

### ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2018 si è caratterizzata per un germogliamento ottimale e la buona dotazione idrica del terreno ha determinato un'ottima partenza della vegetazione. Il mese di maggio è stato piuttosto umido mentre nella seconda parte della stagione le piogge sono state ben distribuite con temperature nella norma che hanno favorito il processo di maturazione. La raccolta delle uve è iniziata verso fine agosto con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

### 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 oltre 30 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

### DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,4g/l

Estratto secco netto: 21g/l

Zuccheri residui: 6,5g/l

Contiene solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso, intenso, fine e agrumato, 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

