

## Rosé Riserva 2018 Trentodoc

# ALTEMASI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay coltivati tra i 450 e i 600 metri di altitudine. I vigneti si trovano su suoli basaltici di origine vulcanica nella zona dell'Altopiano di Brentonico e su suoli di origine fluvio - glaciale in Valle di Cembra.

### 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.

### DENOMINAZIONE

TRENTODOC

### VITIGNI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Lo Chardonnay, vendemmiato a mano in cassetta, viene pressato delicatamente separando le diverse frazioni del mosto che fermentano in acciaio inox. Il Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso" separando il mosto dal contatto con le bucce ai primi segnali di inizio fermentazione che prosegue in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere un colore rosato tenue che caratterizza il nostro Trentodoc rosato. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura.

### DATI ANALITICI:

Alcool: 12,40% vol  
Acidità totale: 6,5 g/l  
Estratto secco netto: 22 g/l  
Zuccheri residui: 5,0 g/l  
Contiene solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo.

Profumi complessi con note marcate di ciliegia matura e mela rossa e sentori delicati di frutta secca come la nocciola.

Il sapore è pieno, avvolgente, equilibrato e di grande persistenza.

### ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di agnello e carni bianche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8 - 10 °C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento  
Tel 0461.381711 | email: [altemasi@altemasi.it](mailto:altemasi@altemasi.it) | sito web: [www.altemasi.it](http://www.altemasi.it) | [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

FB: @Altemasitrentodoc IG: @Altemasitrentodoc in: GRUPPO CAVIT

  
CAVIT  
TRENTO