

Blanc de Noirs 2021 Trentodoc

ALTEMASI

Importante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Pinot Nero coltivato in alta collina a quote tra i 450 e i 600 metri di altitudine.

ZONA DI PRODUZIONE

Su ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi della Valle di Cembra e conoidi calcarei della collina di Trento.

ANDAMENTO CLIMATICO

La primavera 2021 è stata caratterizzata da clima fresco e precipitazioni equilibrate e questo ha portato ad un germogliamento leggermente ritardato preservando la vite dai ritorni di freddo. La stagione è poi proseguita con temperature elevate e poche precipitazioni favorendo la fioritura e garantendo un'ottima allegagione delle bacche. Il periodo vendemmiale è stato positivamente segnato da importanti escursioni termiche, con giornate calde di giorno e fresche di notte, che hanno favorito una perfetta maturazione delle uve e il mantenimento di un ottimo livello di acidità per le partite destinate alle basi spumante.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Esclusivamente Pinot Nero con rese unitarie intorno ai 60 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expedition".

DATI ANALITICI

Alcool: 12,35% vol.
Acidità totale: 6,7 g/l
Estratto secco netto: 24 g/l;
Zuccheri residui: 5,3 g/l;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca che si fondono con delicate note di noccia e pasticceria. Avvolgente al gusto, di notevole equilibrio e grande persistenza. Sul finale chiude con un piacevolissimo retrogusto minerale e di ribes rosso.

ABBINAMENTI

Risotto con trota affumicata, crostacei, pesce bianco all'isolana, vitello e agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 – 8°C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc

IG: @Altemasitrentodoc

in: GRUPPO CAVIT

 **CAVIT**
TRENTO