

Millesimato 2022 Trentodoc

ALTEMASI

Spumante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti delle zone pedemontane e montane ad alta 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

Il periodo invernale è stato caratterizzato da scarse precipitazioni e temperature elevate. Marzo e aprile sono proseguiti con poche piogge e temperature tipiche primaverili. Nel mese di maggio le temperature si sono alzate restando tendenzialmente elevate e questo si è poi confermato anche a giugno e luglio. Agosto e settembre sono stati caldi e ventilati e questo ha favorito un'ottima maturazione delle uve anche nelle zone di maggiore altitudine. La vendemmia è iniziata i primi di settembre e ha dato produzioni con un buon equilibrio zuccheri-acido e un'ottima sanità delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques vecchie; nella primavera successiva, dopo un periodo di stabilizzazione, si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti oltre i 30 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expedition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,6 g/l
Estratto secco netto: 21 g/l
Zuccheri residui: 6,1 g/l
Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline appena accennate. Profumo complesso intenso fine e fruttato con note di pesca ben amalgamate a note delicate di lievito. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato e di buona struttura.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 – 8°C

