ACQUISTATO IL .....

Altemasi TrentoDoc Blanc de Noirs 2019 2019

Esclusivamente Pinot Nero

Esclusivamente Pinot Nero. Del resto l'indicazione Blanc de Noir indica proprio che si tratta di uno spumante bianco, realizzato solo a partire da una lavorazione di uve a bacca rossa. In questo caso il produttore, Altemasi, è parte della grande cooperativa CAVIT, una delle più grandi realtà del territorio trentino, capace ogni anno di sfornare milioni di bottiglie dallo stile inconfondibile e qualità ineccepibile. Nello specifico, le uve provengono da ripidi versanti ghiaiosi della Valle di Cembra e dalla collina di Trento. L'affinamento sui lieviti di oltre i 36 mesi, dà vita a uno spumante caratterizzato da una bella spuma persistente, ben sostenuta da un perlage fine e continuo. Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati, mentre il profumo è complesso e intenso, con note fruttate di pesca che si fondono con sentori dolci di mandorla e cioccolato bianco. In bocca, invece, è avvolgente, di notevole equilibrio e grande persistenza. Nel finale, poi, un retrogusto di scorza di agrume candito e ribes rosso. Bollicina dal carattere squisitamente gastronomico, si presta a più di qualche abbinamento. Ottimo, per esempio, con la classica trota affumicata e con i crostacei. Grazie al suo buon corpo, però, si presta bene anche ad accompagnare piatti saporiti e golosi come il vitello tonnato.

Cavit significa Trentino. Tra le realtà cooperative più importanti del territorio, sforna qualcosa come 70 milioni di bottiglie l'anno. Contrariamente al sentire comune, un numero così alto non è sinonimo di qualità industriale. Ogni bottiglia conserva personalità e suggestioni aromatiche di ampio respiro. Cavit nasce negli anni '50, dall'impegno di alcuni produttori desiderosi di rilanciare i frutti di una regione che custodisce meraviglie enologiche. Il Consorzio delle Cantine sociali (così chiamato nei primi anni) cresce di stagione in stagione, fino a diventare oggi uno dei punti di riferimento della produzione non soltanto locale, ma italiana. Con sede in un bellissimo edificio Cinquecentesco a Maso Toresella (TN), oggi Cavit continua a incantare con vini di assoluto fascino, perfetti per chi cerca qualità e ispirazione in ogni calice.

La Vigna

Terreno Ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi della Valle di Cembra e conoidi alluvionali sulla collina di Trento.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia TrentoDoc

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve Cuvée Pinot Nero 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione 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”.

Sensazioni Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca si fondono con sentori dolci di mandorla e cioccolato bianco. Avvolgente al gusto, di notevole equilibrio e grande persistenza che si chiude su un retrogusto di scorza di agrume candito e ribes rosso.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821