



ACQUISTATO IL

Altemasi TrentoDoc Rosé Brut

Un brindisi fuori dagli schemi



Svinando

La Vigna

Terreno Lo Chardonnay è coltivato su terreni prevalentemente di origine fluvio-glaciale, mediamente profondi, tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. I terreni scelti per il Pinot Nero sono di natura vulcanica, originati sui basalti dell'altipiano di Brentonico, con tessitura di medio impasto e ben strutturati.

Esposizione Sud - Ovest 450-600m s.l.m.

Allevamento -

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé brut

Provenienza Trentino

Uve Pinot Nero e Chardonnay

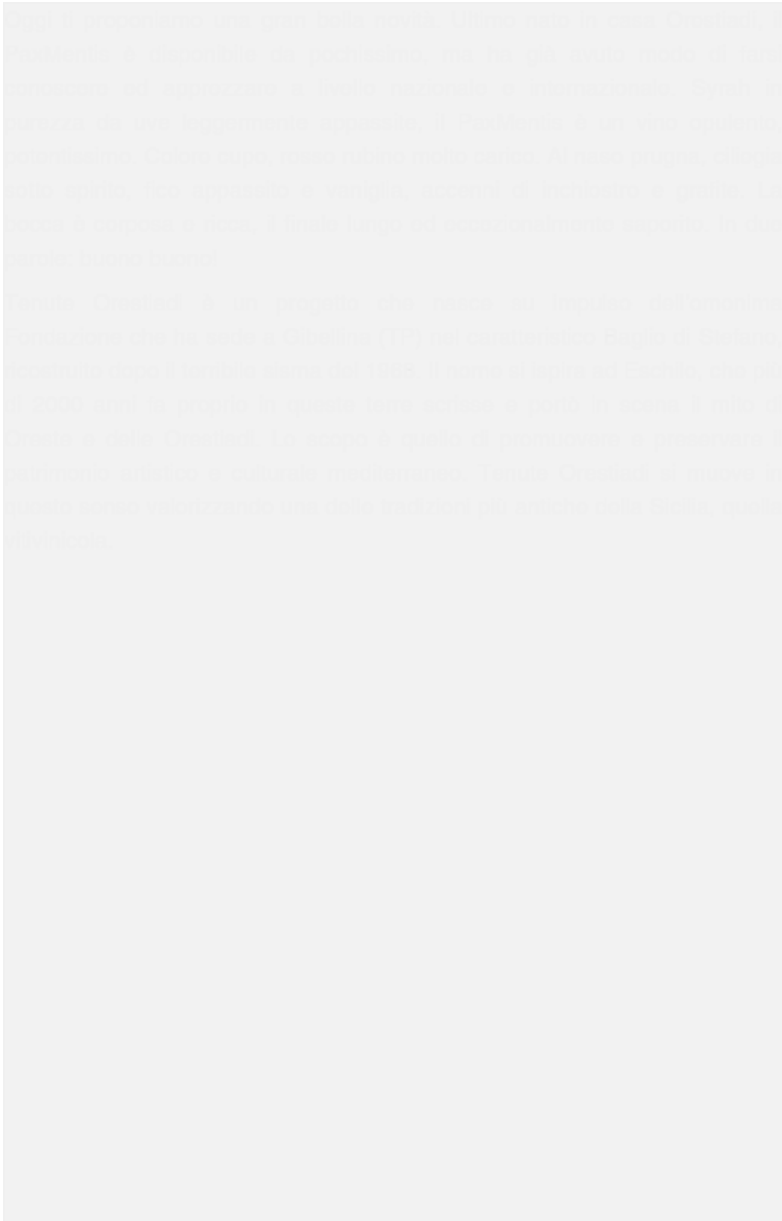
Gradazione 12,50% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo -

Abbinamento Secondi a base di carne bianca

Vinificazione L'uva è vendemmiata manualmente e conferita in casse alle cantine dove avviene la vinificazione, realizzata pigiando lentamente solo gli acini interi dello Chardonnay per separare le diverse frazioni di mosto che, inoculato con lieviti selezionati, fermenta a temperature controllate in recipienti di acciaio inox. Il vino proveniente da Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso", che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione; poi si procede a separare solo il mosto facendo proseguire la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere dalla buccia un colore tenue e delicato segno distintivo del Trentodoc



rosato Cavit. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 15 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d'expédition".

Sensazioni

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la mela rossa. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

Cuvée da capogiro, questo Altemasi Rosé Trento DOC Metodo Classico di Cavit. Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in rosé) costituiscono l'anima di questo spumante metodo classico riuscito e prezioso. Si presenta nel calice con un colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati. Ben compatta la spuma, bianca e cremosa, perlage fine e persistente. Il profilo olfattivo, ricco e articolato, ha echi di frutti rossi, con presenza accentuata di note di ciliegia, mela rossa e ribes. Pieno il gusto, armonico, con retrogusto di lunga durata. L'Altemasi Rosé Trento DOC Metodo Classico di Cavit si presta a molteplici abbinamenti, anche se è particolarmente indicato per accompagnare aperitivi e minestre. Un spumante diverso dal solito, il calice che rompe gli schemi e fa innamorare.

Cavit significa Trentino. Una 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.