ACQUISTATO IL .....

Altemasi Pas Dosé TrentoDoc 2018 2018

Tutto il carattere di uno spumante di montagna

TrentoDOC di carattere. Questo Altemasi è una bollicina ideale per chi vuole approcciarsi al mondo della spumantistica di qualità trentina e vuole essere certo di cogliere al volo tutto il carattere di uno spumante di montagna nella sua vera essenzialità. Prodotto a partire da Chardonnay al 60% e Pinot Nero per il 40% restante, tutte le uve utilizzate in questo caso provengono da pendii dolomitici, dove i terreni sono calcarei e ricchi di scheletro, ma anche dallaValle dei Laghi, e dalla Valle di Cembra. Qui, siamo tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare, le uve giungono a perfetta maturazione, godendo di benefiche escursioni termiche tra giorno e notte che favorisce lo sviluppo di aromi e profumi ben distinguibili. Vendemmia manuale, l'uva giunge in cantina all'interno di piccole cassette e, dopo una pigiatura soffice, viene subito avviata alla fermentazione in contenitori di acciaio Inox. Nascono così i vini base che, nel mese di aprile successivo alla vendemmia, andranno a comporre le cuvée per dare inizio alla fase di presa di spuma in bottiglia. Qui il vino riposa sui propri lieviti per circa 55 mesi, dunque poco meno di 5 anni, prima di essere sboccato e la bottiglia colmata solo con vino, senza l'aggiunta di una liqueur d'expedition zuccherina. Perlage sottile e persistente, questo Altemasi Pas Dosé nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini. Al naso rivela profumi che ricordano la frutta fresca e dolce, come la mela e la pesca, con un leggero sentore di mandorla e delicate note speziate di anice. In bocca, invece, è pieno e di ottima stoffa. Vino dotato di un perfetto equilibrio e grande intensità, sa accompagnare bene non solo i classici antipasti di mare ma, grazie al suo gusto piacevolmente secco, accompagna anche piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei. Ottimo con le classiche linguine all'astice.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	I pendii dei conoidi dolomitici, dove troviamo terreni calcarei e ricchi di scheletro, la Valle dei Laghi, dai terreni calcareo marnosi, ben drenati, e la Valle di Cembra, dai ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L'uva, perfettamente matura è stata raccolta in cassette e, dopo una pigiatura soffice, avviata alla fermentazione in acciaio inox. La presa di spuma è avvenuta in aprile dopo un periodo di maturazione e stabilizzazione del vino base. La sboccatura è stata realizzata a 55 mesi dal tirage senza aggiunta di liqueur zuccherina.
Sensazioni	Perlage sottile e persistente. Colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini. Profumi freschi che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca con un leggero sentore di mandorla. Delicate note speziate di anice. Pieno in bocca, di ottima stoffa, equilibrio ed intensità.

© 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