

***Altemasi Brut Millesimato 2014***  
**TRENTODOC**  
**METODO CLASSICO**

*Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.*



***Zona di produzione:*** I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

***Vitigni:*** Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

***Andamento climatico:*** L'inverno caratterizzato da un clima mite, con temperatura sopra le medie stagionali ha preceduto una primavera calda e asciutta. L'estate ha fatto registrare frequenti precipitazioni portando a una vendemmia piuttosto anomala, effettuata tra fine agosto e inizio settembre.

***Vinificazione ed affinamento:*** Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; 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'expédition".

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6g/l -Estratto secco netto: 21g/l -Zuccheri residui: 6,5g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Spumante Metodo Classico con spuma persistente con perlage a grana molto minuta. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso, fine, fruttato e minerale con leggere note di crosta di pane. Sapore secco, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

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

***Temperatura di servizio:*** 8 – 10°C