

Millesimato 2019 Trentodoc

ALTEMASI

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato in collina.

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneti a grande 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

L'annata 2019 si è caratterizzata per un buon germogliamento ottimale e la buona dotazione idrica del terreno. Il mese di maggio è stato piuttosto fresco mentre nella seconda parte della stagione le piogge sono state ben distribuite con temperature nella norma che hanno favorito il processo di maturazione. La raccolta delle uve è iniziata verso inizio settembre con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

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, 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'expédition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,2g/l

Estratto secco netto: 21g/l

Zuccheri residui: 6,5g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso, intenso, fine e agrumato, minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato, lungo e di buona struttura

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

