

Millesimato 2021 Trentodoc

ALTEMASI

Spumante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti delle zone pedemontane e montane ad alta 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

La primavera 2021 è stata caratterizzata da clima fresco e precipitazioni equilibrate e questo ha portato ad un germogliamento leggermente ritardato preservando la vite dai ritorni di freddo. La stagione è poi proseguita con temperature elevate e poche precipitazioni favorendo la fioritura e garantendo un'ottima allegagione delle bacche. Il periodo vendemmiale è stato positivamente segnato da importanti escursioni termiche, con giornate calde di giorno e fresche di notte, che hanno favorito una perfetta maturazione delle uve e il mantenimento di un ottimo livello di acidità per le partite destinate alle basi spumante.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques vecchie; 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: 6,5 g/l
Estratto secco netto: 21 g/l
Zuccheri residui: 6,0 g/l
Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso con note fruttate di pesca ben amalgamate a note delicate di pan brioche. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

6 - 8°C

