# Millesimato 2020 Trentodoc



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 fine dell'inverno e la primavera 2020 sono stati segnati da temperature miti e favorevoli ad un germogliamento precoce a cui è seguita una fioritura anticipata e rapida grazie al clima caldo ed asciutto. L'estate è stata caratterizzata da piogge abbondanti, ma ben distribuite e questo ha garantito alle viti un ottimale sviluppo vegetativo. Il clima estivo, tipico delle zone dolomitico-alpine, ha garantito la presenza delle escursioni termiche necessarie a preservare la componente acidica delle uve e, quindi, la freschezza dei profumi e del gusto nei vini.

#### 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'expedition".

#### 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**

Perlage persistente e fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso, con note di frutta a pasta bianca, come la pesca e la mela a cui si aggiungono fresche note agrumate. Si riconoscono una delicata nota di pan brioche ed un sentore minerale da evoluzione sullo sfondo. In bocca risulta sapido, persistente e di grande equilibrio.

# **ABBINAMENTI**

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

# TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

6 - 8°C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc IG: @Altemasitrentodoc in: GRUPPO CAVIT

