

Blanc de Noirs 2020 Trentodoc

ALTEMASI

Importante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Pinot Nero coltivato in alta collina a quote tra i 450 e i 600 metri di altitudine.

ZONA DI PRODUZIONE

Ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi della Valle di Cembra e conoidi calcarei della collina di Trento.

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.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Esclusivamente Pinot Nero con rese unitarie intorno ai 60 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio. 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: 6,5 g/l
Estratto secco netto: 24 g/l;
Zuccheri residui: 5,0 g/l;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca si fondono con sentori di frutta secca, come la nocciola. Al gusto è avvolgente, molto equilibrato e persistente. Sul finale si chiude con un piacevolissimo retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI

Risotto con trota affumicata, crostacei, pesce bianco all'isolana, vitello e agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C



Cavit S. C. Sede Legale: Via 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


CAVIT
TRENTO