

Rosé Riserva 2019 Trentodoc

ALTEMASI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay coltivati tra i 450 e i 600 metri di altitudine. I vigneti si trovano su suoli basaltici di origine vulcanica nella zona dell'Altopiano di Brentonico e su suoli di origine fluvio - glaciale in Valle di cembra.

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2019 si è caratterizzata per il germogliamento precoce a causa delle elevate temperature di marzo e aprile a cui è però seguita una fioritura tardiva dovuta alle basse temperature di maggio. La fioritura è avvenuta con clima asciutto e ventilato e questo ha determinato un'ottima allegazione dei grappoli. Il periodo estivo ha registrato temperature elevate rispetto alla media con lunghi periodi soleggiati e assenza di precipitazioni. La vendemmia è cominciata all'inizio di settembre ed è proseguita fino alla fine dello stesso mese. La qualità delle uve è stata di altissimo livello in quanto sono risultate sane, ben mature e con acidità importanti.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Lo Chardonnay, vendemmiato a mano in cassetta, viene pressato delicatamente separando le diverse frazioni del mosto che fermentano in acciaio inox. Il Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso" separando il mosto dal contatto con le bucce ai primi segnali di inizio fermentazione che prosegue in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere un colore rosato tenue che caratterizza il nostro Trentodoc rosato. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,40% vol
Acidità totale: 6,3 g/l
Estratto secco netto: 22 g/l Zuccheri residui: 5,0 g/l
Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue con tonalità cipria e perlage fine e persistente.

Al naso si colgono delicate note di susina e mela rossa con un piacevole finale con note dolci ammandorlate.

In bocca si rivela un vino di grande armonia e persistenza.

ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di agnello e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8 - 10 °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


CAVIT
TRENTO