ACQUISTATO IL .....

Altemasi Brut Millesimato TrentoDoc 2022



Oro da bere

Altemasi Brut Millesimato Trento DOC Metodo Classico di Cavit è molto più di una Bollicina: è il calice elegante che illumina la serata. Da sole uve Chardonnay, rigorosamente raccolte a mano, Cavit trae uno spumante riuscito ed espressivo. Di colore giallo paglierino, con venature verdoline appena accennate, riempie il calice con perlage finissimo e spuma persistente. Intenso e complesso il profumo, con note fruttate. All'assaggio rivela carattere minerale, l'Altemasi Brut Millesimato Trento DOC Metodo Classico di Cavit è sapido, piacevolmente fresco, di buona struttura ed equilibrato. Inimitabile durante un aperitivo, stupisce accanto a crostacei e leggeri piatti a base di carni bianche. Un gioiellino da sfoderare quando l'occasione richiede qualcosa di speciale.

Cavit significa Trentino. Una tra le realtà cooperative più importanti del territorio, sforna qualcosa come 70 milioni di bottiglie l'anno. Contrariamente al sentire comune, un numero così alto non è sinonimo di qualità industriale. Ogni bottiglia conserva personalità e suggestioni aromatiche di ampio respiro. Cavit nasce negli anni '50, dall'impegno di alcuni produttori desiderosi di rilanciare i frutti di una regione che custodisce meraviglie enologiche. Il Consorzio delle Cantine sociali (così chiamato nei primi anni) cresce di stagione in stagione, fino a diventare oggi uno dei punti di riferimento della produzione non soltanto locale, ma italiana. Con sede in un bellissimo edificio Cinquecentesco a Maso Toresella (TN), oggi Cavit continua a incantare con vini di assoluto fascino, perfetti per chi cerca qualità e ispirazione in ogni calice.

La Vigna

Terreno	-
Esposizione	Nord - Est, 450-600m s.l.m.
Allevamento	-
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	frittura di gamberi
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 30 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di liqueur d'expedition.
Sensazioni	Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline appena accennate. Profumo complesso, intenso, fine e fruttato, minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821