ACQUISTATO IL .....

"Altinum" TrentoDoc 2020 2020

Oltre 36 mesi sui lieviti

Un nome importante per un vino che non vuole, e non deve, passare inosservato. Altinum, TrentoDoc 2014 proposto qui da Cantina Aldeno, è uno spumante pensato per essere servito, con soddisfazione, a tutto pasto. Ha carattere e personalità sufficienti per accompagnare piatti saporiti di carne o pesce. Un buon risotto, per esempio, o un pesce al forno con un contorno di verdure. O perfino un arrosto di vitello con le patate. Tutti piatti che non faticano a combinarsi con l'eleganza di questa bollicina di montagna. Altinum nasce da un assemblaggio di uve Chardonnay in larghissima maggioranza, con una piccola percentuale di Pinot Nero. Questa particolare cuvée, e soprattutto la lenta maturazione di oltre 36 mesi sui lieviti, rendono questo spumante perfetto anche per una lunga conservazione in cantina in attesa di trovare la giusta occasione per stapparlo. Nel bicchire, poi, scopriremo un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Al naso, profumi intensi, con richiami diretti ai fiori di campo, frutta dolce e succosa, miele e perfino un intrigante ricordo di mandorla. In bocca, infine, si rivela un vino pieno ed elegante. Delicato ma persistente.

Sono poche le regioni d'Italia dove la cooperazione in campo vinicolo dà frutti migliori del Trentino. In questo caso la nascita della cantina sociale è stata la naturale conseguenza di una viticoltura che con il passare degli anni è divenuta sempre più centrale nella vita di un piccolo paese di montagna. Colline ricoperte di pergole e uomini appassionati che coltivavano la propria terra per produrre grandi vini del territorio. Nel 1910, poi, un gruppo di produttori particolarmente lungimiranti decide di puntare tutto sul Vino di Aldeno, unendo le proprie fatiche nella Cantina Sociale. L'intuizione, oggi più che mai condivisibile, è che in un mondo competitivo come quello del vino l'unico modo per emergere era dal vita a una realtà solida, capace di operare con sicurezza su tutti i mercati. Pochi anni dopo, poi, nacque una seconda cooperativa, l'Unione Vinicola Aldeno. E la storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese. Fino al 1972, quando le due realtà si fusero, dando vita alla attuale cantina.

La Vigna

Terreno	Sciolto, non molto profondo, con residuo vulcanico, fluviale e glaciale
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot e Pergola Trentina
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 90% e Pinot Nero 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	La particolare cuvée e la maturazione di oltre 36 mesi consentono un'ottimale conservazione del prodotto
Sensazioni	Giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle, al gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito, persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821