



ACQUISTATO IL

"Cime di Altia" TrentoDoc Extra Brut 2020

2020



Svinando

Nato tra le montagne del Trentino

Il Trentodoc Extra Brut Cime di Altia di LeVide è un concentrato di energia montana catturato in una bollicina che non scende a compromessi. Siamo a Predaia, in una zona del Trentino dove la natura detta ancora le regole del gioco. Cantina LeVide, nata nel 2015, porta un nome che nel dialetto locale significa semplicemente "le viti", un omaggio diretto alle protagoniste indiscusse del paesaggio. I vigneti si arrampicano sulla riva sinistra dell'Adige, sfidando pendenze e altitudini che raggiungono i 500 metri. Qui il terreno è fatto di dolomia, quella roccia chiara e antica che regala ai vini una sapidità quasi elettrica. A rendere tutto perfetto ci pensa l'Ora del Garda, un vento pomeridiano che pulisce l'aria e mantiene i grappoli sani, creando un microclima invidiabile per la viticoltura d'altura. Per questo Cime di Altia si è scelto di puntare tutto sullo Chardonnay, vinificato in purezza. Questo vitigno, tra i filari di Predaia, trova la sua massima espressione di eleganza e verticalità. Lo Chardonnay qui non cerca la morbidezza ruffiana o la grassezza eccessiva. Al contrario, punta a mantenere una spalla acida importante che diventerà il pilastro portante durante i lunghi anni di riposo in cantina. Il Cime di Altia riposa sui propri lieviti per almeno 36 mesi, tre lunghi anni passati nel buio e nel fresco del sottosuolo. Questo contatto prolungato trasforma il profilo aromatico, arricchendolo di sfumature complesse senza però coprire la freschezza originale dell'uva. Essendo un Extra Brut, il dosaggio zuccherino è minimo, una scelta che serve a mettere a nudo il carattere vibrante del terroir. Al naso l'eleganza è la parola d'ordine. Sentori nitidi di mela croccante e una nota golosa di mandorla, seguite da un soffio di pasticceria fine. In bocca è dritto come un fuso. Il sorso è secco, tagliente quanto basta e profondamente fresco. Il finale regala un retrogusto di agrumi e una mineralità spiccata che lascia la bocca pulita e pronta a un nuovo sorso.

Siamo nel comune di Predaia, nel cuore della Val di Non. Qui affonda le sue radici LeVide il cui nome è una dichiarazione d'amore alla cultura trentina. In dialetto locale, infatti, LeVide significa "le viti". Oggi, LeVide rappresenta l'anima più giovane e audace del gruppo Degli Azzoni Wines. Il progetto è nato nel 2015 da un'intuizione di Valperto degli Azzoni, che dopo aver visitato le migliori realtà spumantistiche italiane, è rimasto letteralmente folgorato dal potenziale dei vigneti d'altura trentini. Insieme all'enologo Massimo Azzolini, ha deciso di accettare una sfida ambiziosa: produrre esclusivamente Trentodoc, controllata. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti puntando tutto sulla qualità senza compromessi e sull'eleganza che solo la montagna sa regalare. I vigneti di LeVide si trovano sulla riva sinistra dell'Adige, arrampicati su pendii che sfiorano i 500-600 metri di altitudine. Qui il terreno è dominato dalla dolomia e dai suoli calcarei, elementi che donano alle uve una sapidità e una freschezza vibrante. Ma il vero segreto è il microclima. Le vigne, infatti, godono dell'influsso benefico dell'Ora del Garda, un vento mite che risale dal lago mitigando le temperature e mantenendo i grappoli asciutti e sani. Entrare nel mondo LeVide significa abbracciare la filosofia della "paziente attesa". Qui non si ha fretta: i vini riposano sui lieviti per periodi lunghi, spesso ben oltre i 36 mesi, per permettere alle bollicine di farsi sottili, persistenti e vellutate. Ogni bottiglia è un millesimato, ovvero il racconto liquido di una singola annata, perché l'obiettivo non

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti almeno 36 mesi

Sensazioni Bouquet elegante con sentori di mela e di mandorla. Gusto: Secco e fresco con retrogusto di agrumi e una spiccata mineralità

è standardizzare il gusto, ma esaltare le sfumature che ogni stagione regala alla terra.

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