ACQUISTATO IL .....

"Cime di Altilia" TrentoDoc Pas Dosè 2020 2020



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
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

Nudo, sincero e diretto

Questo Trentodoc Pas Dosé Cime di Altilia è una bollicina che non ha bisogno di trucchi o zuccheri aggiunti per farsi notare. Perché ha la forza della montagna dalla sua parte. Siamo a Predaia, in una delle zone più suggestive e tecnicamente vocate del Trentino. Qui la cantina LeVide, il cui nome nel dialetto locale significa semplicemente "le viti", porta avanti una viticoltura che definire eroica non è affatto un'esagerazione. I vigneti si arrampicano sulla sponda sinistra della Val di Non, dove le radici affondano in terreni ricchi di calcare e scheletro, retaggio di ghiacciai antichissimi. Il clima è segnato da sbalzi termici importanti tra giorno e notte, un dettaglio fondamentale per fissare i profumi e mantenere l'acidità delle uve su livelli stellari. Scegliere un Trentodoc significa entrare nel salotto buono della spumantistica italiana. E' stata la prima DOC in Italia dedicata esclusivamente al Metodo Classico e ancora oggi rappresenta un punto di riferimento per chi cerca eleganza e rigore. Chardonnay in purezza, qui il nobile vitigno borgognone perde le sue vesti più morbide e burrose per indossare un'armatura di freschezza e verticalità. Non cerca la ruffianeria, ma la precisione. Diventa interprete fedele del suolo dolomitico, traducendo i minerali della roccia in una sapidità che fa vibrare il palato sin dal primo sorso. In bottiglia riposa indisturbato sui propri lieviti per un periodo lunghissimo, almeno 36 mesi. Tre anni di attesa sono il minimo sindacale per permettere alle bollicine di diventare finissime e al profilo aromatico di acquisire quella complessità che solo la pazienza sa regalare. Trattandosi di un Pas Dosé, non viene aggiunto alcun "dosage" finale: il vino è nudo, sincero e diretto. Il naso è un bouquet di rara eleganza, dove la mela croccante gioca con note di mandorla tostata e una punta di crosta di pane. In bocca è secco, pulitissimo e rinfrescante, con un retrogusto agrumato che accompagna una mineralità spiccata. Un vino che non stanca mai, anzi, invita continuamente al rabbocco. Anche in cucina è un compagno di viaggio eccezionale. Da accostare, per esempio, a un'impepata di cozze o dei crostacei al vapore. La sua verticalità pulisce il palato in modo impeccabile.

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, 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 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