ACQUISTATO IL .....

"Altinum" TrentoDoc Riserva 2015 2015



Oltre sei anni di affinamento

Partiamo dalla bottiglia che è una di quelle che si fa notare. Una bella champagnotta di vetro spesso, elegante con la sua etichetta a forma di scudo. Stiamo parlando di Altinum, TrentoDOC Riserva proposto qui da Cantina Aldeno. Un elegante spumante metodo classico che nasce da una lavorazione particolarmente accurata di uve provenienti dai vigneti collinari gestiti dai soci della cantina nei dintorni di Aldeno. Circa il 60% è di uve Chardonnay. La parte restante Pinot Nero. Un classico taglio che accomuna molti spumanti di qualità. In questo caso, però, la "marcia in più" è data da una particolare lavorazione, con il 40% circa del vino base che fermenta e affina in barrique per 5 mesi prima di essere assemblato all'altra parte affinata esclusivamente in acciaio. La cuvée così ottenuta viene messa a rifermentare in bottiglia nel mese di febbraio successivo alla vendemmia e rimane pazientemente in attesa per almeno 80 mesi, oltre 6 anni, prima di essere degorgiato. Quello che si scopre stappando una bottiglia di questo TrentoDOC Riserva non è certo il classico spumante da proporre solo come aperitivo. E' piuttosto un favoloso vino da tutto pasto, perfettamente in grado di accompagnare sia piatti a base di pesce che di carne. Grazie alla sua bella struttura, infatti, non teme di essere accostato anche a risotti saporiti, con lo zafferano e la salsiccia.

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	vario di origine morenica e di disgregazione delle montagne
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola trentina semplice e guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Trentino
Uve	30% pinot nero 60% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Il 40% del vino base fermenta ed affina in barrique per 5 mesi, il restante in acciaio. la cuvèe viene messa a rifermentare in bottiglia il febbraio successivo o rimane per almeno 80 mesi prima di essere degorgiato.
Sensazioni	Colore giallo tendente al dorato vivo, al naso presenta note di mela verde, pasticceria, molto intenso. Al palato è secco, fresco e strutturato, molto sapido e 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