



ACQUISTATO IL

Altemasi TrentoDoc Rosé Riserva 2017

2017

Metodo Classico di qualità



Sull'etichetta si legge TrentoDOC, segno che stiamo al cospetto di una bottiglia di Metodo Classico di qualità, proveniente da una delle zone più vocate per la produzione di bollicine in Italia. Nello specifico si tratta di un Rosé Riserva, ottenuto dalla lavorazione di uve Chardonnay e Pinot Nero. Lo propone Altemasi, brand di proprietà della cantina CAVIT, ulteriore garanzia di qualità. Le uve provengono da vigneti che si trovano tra i 450 e 600 metri di altezza, sull'Altopiano di Brentonico e in Valle di Cembra, su suoli di antica origine glaciale. Le basi, lavorate rigorosamente in acciaio, vengono imbottigliate per poi subire un lento affinamento di oltre 36 mesi. Nasce così uno spumante caratterizzato da un colore rosa, con leggeri riflessi ramati. Appena versato, si copre di una spuma bianca e cremosa, ben sostenuta da un perlage continuo e sottile. I profumi sono complessi, con note di ciliegia matura, mora e mela rossa. In bocca, invece, si rivela un vino caratterizzato da un sapore pieno, avvolgente, di grande equilibrio e persistenza. Adatto come aperitivo, in tavola accompagna minestre e secondi piatti, anche a base di carni bianche.

Cavit significa Trentino. 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	Suoli di origine vulcanica ricchi di basalto e di origine fluvio glaciale
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	TrentoDoc
Provenienza	Trentino Alto Adige
Uve	Cuvée Pinot Nero e Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Lo Chardonnay, vendemmiato a mano in cassetta, viene pressato delicatamente separando le diverse frazioni del mosto che fermentano in acciaio inox. Il Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso" separando il mosto dal contatto con le bucce ai primi segnali di inizio fermentazione che prosegue in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere un colore rosato tenue che caratterizza il nostro TrentoDoc rosato. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma con permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura
Sensazioni	Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage continuo e sottile. Profumi complessi con note di ciliegia matura, mora e mela rossa. Il sapore è pieno, avvolgente, di grande equilibrio e persistenza.

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. 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