

## Pas Dosé 2018 Trentodoc

# ALTEMASI

Seguendo scrupolosamente il metodo Trento Doc è stato creato questo Pas Dosé in grado di esprimere il carattere del metodo classico di montagna.

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve selezionate per la produzione di questo vino provengono da diverse zone: i pendii dei conoidi dolomitici, dove troviamo terreni calcarei e ricchi di scheletro, la Valle dei Laghi, dai terreni calcareo marnosi, ben drenati, e la Valle di Cembra, dai ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi. I vigneti si trovano ad altitudini comprese tra i 450 e i 600 m s.l.m., dove le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono di mantenere un elevato livello acidico nelle uve. La combinazione di tutti questi elementi, tipici della viticoltura di montagna, attribuisce a questo vino un grande equilibrio e longevità.

### DENOMINAZIONE

TRENTODOC

### VITIGNI

Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%, con rese di 70 hl per ettaro.

### ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2018 si è caratterizzata per un germogliamento ottimale e la buona dotazione idrica del terreno ha determinato un'ottima partenza della vegetazione. Il mese di maggio è stato piuttosto umido mentre nella seconda parte della stagione le piogge sono state ben distribuite con temperature nella norma che hanno favorito il processo di maturazione. La raccolta delle uve è iniziata verso fine agosto con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva, perfettamente matura è stata raccolta in cassette e, dopo una pigiatura soffice, avviata alla fermentazione in acciaio inox. La presa di spuma è avvenuta in aprile dopo un periodo di maturazione e stabilizzazione del vino base. La sboccatura è stata realizzata a 48 mesi dal tirage senza aggiunta di liqueur zuccherina.

### DATI ANALITICI:

Alcool: 12,20 % vol.  
Acidità totale: 6,5 g/l  
Estratto secco netto: 23 g/l

Contiene solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage sottile e persistente. Colore giallo paglierino con vivi riflessi verdolini. Profumi freschi che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca con freschi sentori agrumati di cedro. Delicate note floreali di ginestra rendono ancora più complesso il bouquet. Pieno in bocca, di ottima stoffa ed equilibrio.

### ABBINAMENTI

Tutti i piatti a base di pesce, ostriche e crostacei crudi, ma anche con salumi della tradizione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

8 - 10°C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: [altemasi@altemasi.it](mailto:altemasi@altemasi.it) | sito web: [www.altemasi.it](http://www.altemasi.it) | [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

FB: @Altemasitrentodoc IG: @Altemasitrentodoc in: GRUPPO CAVIT

  
CAVIT  
TRENTO