

Pas Dosé 2019 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 2019 si è caratterizzata per il germogliamento precoce a causa delle elevate temperature di marzo e aprile a cui è però seguita una fioritura tardiva dovuta alle basse temperature di maggio. Il periodo estivo ha registrato temperature elevate rispetto alla media con lunghi periodi soleggiate e assenza di precipitazioni. La vendemmia è cominciata ad inizio settembre ed è proseguita fino alla fine dello stesso mese. La qualità delle uve è stata di altissimo livello in quanto sono risultate sane, ben mature e con acidità importante.

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 del vino base. La sboccatura è stata realizzata a 44 mesi dal tirage senza aggiunta di liqueur zuccherina.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 6,80 g/l
Estratto secco netto: 20 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage con bollicine sottili e persistenti. Presenta colore giallo paglierino e brillanti riflessi. Profumi freschi, che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca, si uniscono a sentori agrumati come il bergamotto. Pieno, di ottima stoffa, equilibrio ed intensità, si chiude su un finale ricco piacevolmente ammandorlato.

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

