

***Altemasi Brut Millesimato 2015***  
**TRENTODOC**  
**METODO CLASSICO**

*Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.*



***Zona di produzione:*** I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

***Vitigni:*** Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

***Andamento climatico:*** Ad un inverno mite è seguito un germogliamento precoce ed uniforme, una fioritura leggermente anticipata, precipitazioni modeste e ben distribuite. La maturazione è stata eccellente, sostenuta dalle calde temperature di giugno e luglio.

La vendemmia è iniziata verso fine agosto con perfetta maturità delle uve ed eccellente stato sanitario.

***Vinificazione ed affinamento:*** Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di “liqueur d’expédition”.

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6g/l -Estratto secco netto: 21g/l -Zuccheri residui: 6,5g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Spumante Metodo Classico con spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con leggere note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

***Abbinamenti:*** Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

***Temperatura di servizio:*** 8 – 10°C

Data ultimo aggiornamento: 07/02/2018 M.S.

**Ufficio Stampa Cavit:**

AD MIRABILIA Tel. +39 02 4382191 - e-mail: [cavit@admirabilia.it](mailto:cavit@admirabilia.it)

Chiara Carinelli Tel. +39 347 7898673 - Serena Blundo Tel. +39 340 9036543