

CIME DI ALTILIA TrentoDOC Extra Brut Millesimato

Denominazione: Trento DOC

Zona di Produzione: colline di Trento, quota 200 – 300 m.

Vitigno: Chardonnay in purezza

Vinificazione e maturazione: l'uva viene raccolta manualmente intorno alla prima decade di settembre, quando è, come si dice, "matura ma cruda"; in questo modo viene conservata la sua naturale freschezza. Il mosto che viene ottenuto con la pressatura soffice viene sottoposto a decantazione statica. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in acciaio inox. Il vino base sarà messo in bottiglia insieme a lieviti selezionati e zuccheri nella primavera successiva, quando sarà pronto; rimarrà sui lieviti per almeno 30 mesi. All'atto della sboccatura l'intervento è minimo, così che i freschi sapori e sentori dell'uva appena vendemmiata verranno restituiti quasi intatti nel bicchiere.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 3,2 g/l

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Caratteristiche: Un Trento DOC di grande finezza e carattere, dove si esaltano al meglio le caratteristiche dello Chardonnay in purezza. Al naso il bouquet è ricco e delicato, con sentori che ricordano i fiori bianchi e la pasticceria. Il gusto è fresco e vivace, con note minerali che lo rendono complesso e persistente. Perfetto come aperitivo, si rivela ottimo per accompagnare e valorizzare piatti a base di pesce

