

Trento DOC ALTILIA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2016



Zona di produzione: colline di Trento, quota 200 – 300 m

Vitigno: Chardonnay in purezza

Vinificazione e maturazione: le uve vengono raccolte manualmente, intorno alla prima decade di settembre; la pressatura soffice dà un mosto profumato che viene sottoposto a decantazione statica. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in acciaio inox. Nella primavera successiva, il vino base è pronto per il tiraggio. Dentro le bottiglie si compie la rifermentazione, e il vino rimarrà a contatto con i lieviti per almeno 30 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°C – 8°C

Caratteristiche: Trento DOC esprime al meglio le caratteristiche dello Chardonnay, varietà principe nel mondo spumantistico trentino. Il bouquet è elegante e pieno, con piacevoli sentori di crosta di pane e ricordi di pasticceria fine; il sapore pieno ha tuttavia la struttura sufficiente per accompagnare degnamente non solo antipasti e brindisi, come d'uso, ma anche l'intero pasto.