

## Pas Dosé 2015

# ALTEMASI

Seguendo scrupolosamente il metodo Trento Doc è stato creato questo Pas Dosé, profondamente legato al proprio territorio d'origine.

### 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 ottenere uve con un patrimonio acido importante. 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.

### 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 55 mesi dal tirage senza aggiunta di liqueur zuckerina.

### DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

Estratto secco netto: 23g/l

Contiene solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con vivaci riflessi dorati. Profumi freschi che ricordano il cedro e frutti a pasta bianca come la mela. Sottofondo di delicate note speziate di anice e vaniglia. Pieno ed avvolgente in bocca, di ottima stoffa e lunghezza.

### ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei crudi, pesce arrosto.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

8 - 10°C

