

TRENTO DOC BRUT ALTINUM



CLASSIFICAZIONE | TrentoDoc Denominazione di Origine Controllata

NOME | Altinum Brut

COMPOSIZIONE | 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE | Zone pedecollinari e collinari di Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot o pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | La particolare cuvée e la maturazione di oltre 30 mesi

consentono un'ottimale conservazione del prodotto

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino; perlage fine e persistente

Profumo | intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle

Gusto | Pieno, elegante, con un finale delicato di mandorla e lievito;

persistente

GRADO ALCOLICO | 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6° - 8° C

ABBINAMENTI | Come aperitivo, con salumi, formaggi o a tutto pasto

DOSAGE 4,5 gr/lt

NOTE Altinum Brut è ottenuto esclusivamente da selezionate uve

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero provenienti dalla nostre zone tipiche.

La particolare Cuvée e la lunga maturazione ne consentono un'ottimale

conservazione se la bottiglia è mantenuta coricata ed in un luogo fresco e

buio.