

TRENTODOC

# ALTEMASI





# ALTEMASI

Altemasi, una firma prestigiosa del TRENTODOC, lo spumante Metodo Classico trentino. La bollicina di montagna prodotta con uve Chardonnay e Pinot Nero che fa del lento scorrere del tempo il suo tratto stilistico.

Spumanti caratterizzati da grande finezza ed eleganza, grazie a una lunga permanenza sui lieviti.

Dalla Riserva pluripremiata Altemasi GRAAL, al fruttato e delizioso Rosé.

Altemasi, dai "masi più alti".



## RISERVA GRAAL TRENTODOC

- 🍇 | **Vitigni:** 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero.
- ▲ | **Zona vigneti:** le aree collinari più elevate e più vocate alla spumantistica del Trentino [colline di Trento (4), Altopiano di Brentonico (3) e Valle dei Laghi (6)], situate tra i 500 e i 600 metri di altitudine.
- ★ | **Affinamento sui lieviti:** oltre 60 mesi.
- 🍷 | **Caratteristiche:** spuma bianca con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e complesso, con note di mela e pesca, accompagnate da sentori di cacao e frutta secca come la nocciola. Equilibrato ed avvolgente al palato. Un'acidità importante mette in risalto il nerbo e la stoffa che si equilibrano con eleganza, sapidità e persistenza.
- 🍷 | **Abbinamenti:** ideale come aperitivo e da tutto pasto.
- 🍷 | **Formato:** 0,75 L - 1,50 L





## PAS DOSÉ TRENTODOC

- 🍷 | *Vitigni*: Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%.
- ▲ | *Zona vigneti*: la Valle dei Laghi (6) e la Valle di Cembra (13) ad altitudini comprese tra i 450 e i 600 m. s.l.m.
- ★ | *Affinamento sui lieviti*: oltre 60 mesi.
- 🍷 | *Caratteristiche*: perlage fine e continuo, colore paglierino brillante con marcate sfumature verdoline. Profumo intenso di pesca ed agrumi che si apre svelando lievi note minerali. In bocca mostra carattere deciso, grande nerbo ed austerità. Sapido e molto persistente.
- 🍷 | *Abbinamenti*: tutti i piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei crudi, linguine all'astice.
- 🍷 | *Formato*: 0,75 L

## ROSÉ RISERVA TRENTODOC

- 🍷 | *Vitigni*: Chardonnay e Pinot Nero.
- ▲ | *Zona vigneti*: tra i 450 e i 600 m. s.l.m., sull'Altopiano di Brentonico (3) e Valle di Cembra (13) su suoli di origine fluvio-glaciale.
- ★ | *Affinamento sui lieviti*: oltre 36 mesi.
- 🍷 | *Caratteristiche*: colore rosato con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage continuo e sottile. Profumi complessi con note di ciliegia matura, mora e mela rossa. Il sapore è pieno, avvolgente, di grande equilibrio e persistenza.
- 🍷 | *Abbinamenti*: adatto come aperitivo e in abbinamento a secondi a base di agnello e carni bianche.
- 🍷 | *Formato*: 0,75 L



## BLANC DE NOIRS TRENTODOC

- 🍇 | *Vitigni*: esclusivamente Pinot Nero
- ▲ | *Zona vigneti*: i ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi della Valle di Cembra (13) e conoidi alluvionali sulla collina di Trento (4).
- ★ | *Affinamento sui lieviti*: oltre 30 mesi
- 🍷 | *Caratteristiche*: Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca si fondono con sentori dolci di mandorla e cioccolato bianco. Avvolgente al gusto, di notevole equilibrio e grande persistenza che si chiude su un retrogusto di scorza di agrume candito e ribes rosso.
- 🍷 | *Abbinamenti*: risotto con trota affumicata, vitello tonnato, salmone affumicato, crostacei, pesce bianco all'isolana.
- 🍷 | *Formato*: 0,75 L - 150 L

## MILLESIMATO TRENTODOC

- 🍇 | *Vitigni*: esclusivamente Chardonnay.
- ▲ | *Zona vigneti*: i vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino [Valle dei Laghi (6), le colline di Trento (4) e l'Altopiano di Brentonico (3)], situati tra i 450 e i 600 metri di altitudine.
- ★ | *Affinamento sui lieviti*: oltre 24 mesi.
- 🍷 | *Caratteristiche*: spuma persistente con perlage a grana molto minuta. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo complesso, molto fine, con piacevoli note fruttate di agrumi e pesca. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona ed equilibrata struttura.
- 🍷 | *Abbinamenti*: ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.
- 🍷 | *Formato*: 0,75 L - 150 L - 3,00 L - 6,00 L

## ROSÉ TRENTODOC

- 🍇 | *Vitigni*: Chardonnay e Pinot Nero.
- ▲ | *Zona vigneti*: alta collina nei dintorni di Trento (4) e Altopiano di Brentonico (3) tra i 450 e i 600 m. di altitudine.
- ★ | *Affinamento sui lieviti*: dai 18 ai 24 mesi.
- 🍷 | *Caratteristiche*: colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente. Al naso presenta note fruttate che ricordano il ribes e la fragolina di bosco. Ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente in bocca.
- 🍷 | *Abbinamenti*: ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a fritto di pesce, carpaccio di crostacei, salumi in genere e lardo d'Arnad.
- 🍷 | *Formato*: 0,75 L



Via del Ponte, 45 - 38123 Trento  
[www.altemasi.it](http://www.altemasi.it)