

Blanc de Noirs 2020 Trentodoc

ALTEMASI

Importante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Pinot Nero coltivato in alta collina a quote tra i 450 e i 600 metri di altitudine.

ZONA DI PRODUZIONE

Ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi della Valle di Cembra e conoidi calcarei della collina di Trento.

ANDAMENTO CLIMATICO

La fine dell'inverno e la primavera 2020 sono stati segnati da temperature miti e favorevoli ad un germogliamento precoce a cui è seguita una fioritura anticipata e rapida grazie al clima caldo ed asciutto. L'estate è stata caratterizzata da piogge abbondanti, ma ben distribuite e questo ha garantito alle viti un ottimale sviluppo vegetativo. Il clima estivo, tipico delle zone dolomitico-alpine, ha garantito la presenza delle escursioni termiche necessarie a preservare la componente acidica delle uve e quindi la freschezza dei profumi e del gusto nei vini.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Esclusivamente Pinot Nero con rese unitarie intorno ai 60 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

DATI ANALITICI

Alcool: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,5 g/l
Estratto secco netto: 24 g/l;
Zuccheri residui: 5,0 g/l;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca si fondono con sentori di frutta secca, come la nocciola. Al gusto è avvolgente, molto equilibrato e persistente. Sul finale si chiude con un piacevolissimo retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI

Risotto con trota affumicata, crostacei, pesce bianco all'isolana, vitello e agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 – 8°C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc

IG: @Altemasitrentodoc

in: GRUPPO CAVIT


CAVIT
TRENTO

Millesimato 2020 Trentodoc

ALTEMASI

Spumante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti delle zone pedemontane e montane ad alta vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

ANDAMENTO CLIMATICO

La fine dell'inverno e la primavera 2020 sono stati segnati da temperature miti e favorevoli ad un germogliamento precoce a cui è seguita una fioritura anticipata e rapida grazie al clima caldo ed asciutto. L'estate è stata caratterizzata da piogge abbondanti, ma ben distribuite e questo ha garantito alle viti un ottimale sviluppo vegetativo. Il clima estivo, tipico delle zone dolomitico-alpine, ha garantito la presenza delle escursioni termiche necessarie a preservare la componente acidica delle uve e, quindi, la freschezza dei profumi e del gusto nei vini.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques vecchie; nella primavera successiva, dopo un periodo di stabilizzazione, si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti oltre i 30 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,5 g/l
Estratto secco netto: 21 g/l
Zuccheri residui: 6,0 g/l
Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Perlage persistente e fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso, con note di frutta a pasta bianca, come la pesca e la mela a cui si aggiungono fresche note agrumate. Si riconoscono una delicata nota di pan brioche ed un sentore minerale da evoluzione sullo sfondo. In bocca risulta sapido, persistente e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

6 - 8°C



Riserva Graal 2017 Trentodoc

ALTEMASI

Elegante spumante classico Riserva Millesimato che Cavit produce solo con le uve delle grandi annate.

ZONA DI PRODUZIONE

Le aree collinari più elevate e più vocate alla spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Altopiano di Brentonico e Valle dei Laghi).

Suoli di natura fluvio-glaciale e vulcanica, mediamente poco profondi e situati ad altitudini fra i 500 ed i 700 m.s.l.m.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC Riserva

VITIGNI

70% Chardonnay e 30% Pinot nero con rese di 70 hl per ettaro.

ANDAMENTO CLIMATICO

Dopo un mese di gennaio freddo e senza precipitazioni, è seguito un lungo periodo con temperature miti fino a marzo che hanno anticipato la ripresa vegetativa.

Buono il trimestre maggio-luglio con precipitazioni diffuse a fine giugno. La raccolta è iniziata ad inizio settembre con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta manuale in cassette ha preceduto la tradizionale pressatura soffice dell'uva perfettamente matura, con separazione delle selezionate frazioni del mosto che ha fermentato a temperatura controllata in acciaio inox e barriques.

La presa di spuma è avvenuta in aprile, dopo un periodo di maturazione del vino base.

La prima sboccatura è stata effettuata a 70 mesi dal tirage.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,50 % vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Estratto secco netto: 25,0 g/l

Zuccheri residui: 5,0 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma cremosa su perlage fine e persistente. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, prevalgono i sentori di mela rossa e crosta di pane, integrati da note speziate come il cardamomo. Nel bicchiere appare espressivo, complesso ed elegante. Al palato lo si trova sapido e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI

Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc

IG: @Altemasitrentodoc

in: GRUPPO CAVIT


CAVIT
TRENTO

Gran Cuvée Tirage 2021 Trentodoc

ALTEMASI

Cuvée composta dalle migliori selezioni di tre annate diverse con lo scopo di esaltare i caratteri fondamentali del Trento Doc: freschezza, struttura, eleganza e longevità. Lo consideriamo un omaggio al Trento Doc, assemblando vini 100% Chardonnay e perfezionando in questo modo l'arte della Cuvée.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti del Trentino delle zone più vocate alla spumantistica. Appezamenti della fascia altimetrica fra i 450 ed i 700 m s.l.m. delle Colline di Trento, Valle di Cembra e Altopiano di Brentonico.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Chardonnay 100%, con rese di circa 70 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La cuvée è composta dalle migliori selezioni, in termini di espressività del millesimo, delle annate 2018, 2019 e 2020. Ogni annata viene vinificata e conservata per circa un anno in legno dopodiché l'affinamento prosegue per un anno in inox e, successivamente, per un altro anno in cemento. Questo preciso susseguirsi di diversi materiali di affinamento garantisce una perfetta evoluzione del profilo organolettico del vino. Durante il tiraggio viene imbottigliato il vino base insieme ai lieviti che, dopo la fase di presa di spuma, resteranno a contatto con il vino per un affinamento di oltre 30 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,50 % vol.

Acidità totale: 6,6 g/l

Estratto secco netto: 22,0 g/l

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore giallo vivace con riflessi verdolini. Spuma persistente e cremosa. Al naso presenta note intense, agrumate alle quali si aggiungono anche sentori di marzapane. Al gusto risulta estremamente piacevole, armonico e molto persistente.

ABBINAMENTI

Tutti gli antipasti e i secondi a base di pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 -10°C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc

IG: @Altemasitrentodoc

in: GRUPPO CAVIT


CAVIT
TRENTO

Pas Dosé 2019 Trentodoc

ALTEMASI

Seguendo scrupolosamente il metodo Trento Doc è stato creato questo Pas Dosé in grado di esprimere il carattere del metodo classico di montagna.

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 mantenere un elevato livello acidico nelle uve. 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.

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2019 si è caratterizzata per il germogliamento precoce a causa delle elevate temperature di marzo e aprile a cui è però seguita una fioritura tardiva dovuta alle basse temperature di maggio. Il periodo estivo ha registrato temperature elevate rispetto alla media con lunghi periodi soleggianti e assenza di precipitazioni. La vendemmia è cominciata ad inizio settembre ed è proseguita fino alla fine dello stesso mese. La qualità delle uve è stata di altissimo livello in quanto sono risultate sane, ben mature e con acidità importante.

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 del vino base. La sboccatura è stata realizzata a 44 mesi dal tirage senza aggiunta di liqueur zuccherina.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 6,80 g/l
Estratto secco netto: 20 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage con bollicine sottili e persistenti. Presenta colore giallo paglierino e brillanti riflessi. Profumi freschi, che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca, si uniscono a sentori agrumati come il bergamotto. Pieno, di ottima stoffa, equilibrio ed intensità, si chiude su un finale ricco piacevolmente ammandorlato.

ABBINAMENTI

Tutti i piatti a base di pesce, ostriche e crostacei crudi, ma anche con salumi della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C



Rosé Riserva 2018 Trentodoc

ALTEMASI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay coltivati tra i 450 e i 600 metri di altitudine. I vigneti si trovano su suoli basaltici di origine vulcanica nella zona dell'Altopiano di Brentonico e su suoli di origine fluvio - glaciale in Valle di Cembra.

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2018 si è caratterizzata per un germogliamento ottimale e la buona dotazione idrica del terreno ha determinato un'ottima partenza della vegetazione. Il mese di maggio è stato piuttosto umido mentre nella seconda parte della stagione le piogge sono state ben distribuite con temperature nella norma che hanno favorito il processo di maturazione. La raccolta delle uve è iniziata verso fine agosto con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Lo Chardonnay, vendemmiato a mano in cassetta, viene pressato delicatamente separando le diverse frazioni del mosto che fermentano in acciaio inox. Il Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso" separando il mosto dal contatto con le bucce ai primi segnali di inizio fermentazione che prosegue in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere un colore rosato tenue che caratterizza il nostro Trentodoc rosato. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,40% vol
Acidità totale: 6,5 g/l
Estratto secco netto: 22 g/l
Zuccheri residui: 5,0 g/l
Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo.

Profumi complessi con note marcate di ciliegia matura e mela rossa e sentori delicati di frutta secca come la nocciola.

Il sapore è pieno, avvolgente, equilibrato e di grande persistenza.

ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di agnello e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8 - 10 °C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: altemasi@altemasi.it | sito web: www.altemasi.it | www.cavit.it

FB: @Altemasitrentodoc IG: @Altemasitrentodoc in: GRUPPO CAVIT


CAVIT
TRENTO

Altemasi Rosé rappresenta un'armonica unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, per un raffinato bouquet di piccoli frutti.

CARATTERISTICHE GENERALI

I vini di questa importante cuvée provengono da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte nei vigneti di alta collina nei dintorni di Trento e sull'altipiano di Brentonico situati tra i 450 e i 600 m di altitudine, esposti a sud e sud-ovest. Lo Chardonnay è coltivato su terreni prevalentemente di origine fluvio-glaciale, mediamente profondi, tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. I terreni scelti per il Pinot Nero sono di natura vulcanica, originati sui basalti dell'altipiano di Brentonico, con tessitura di medio impasto e ben strutturati.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Cuvée di Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è vendemmiata manualmente e conferita in casse alle cantine dove avviene la vinificazione, realizzata pigiando lentamente solo gli acini interi dello Chardonnay per separare le diverse frazioni di mosto che, inoculato con lieviti selezionati, fermenta a temperature controllate in recipienti di acciaio inox. Il vino proveniente da Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso", che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione; poi si procede a separare solo il mosto facendo proseguire la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere dalla buccia un colore tenue e delicato segno distintivo del Trentodoc rosato Cavit. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 15 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d'expédition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 22 g/l

Zuccheri residui: 7 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente.

Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la fragolina di bosco.

Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di carne bianca o selvaggina di penna.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:

8 - 10°C

