



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 700 metri di altitudine.

★ | **Affinamento sui lieviti:** oltre 60 mesi.

🍷 | **Caratteristiche:** 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 complesso ed elegante. Al palato lo si trova sapido e di grande equilibrio.

🍽 | **Abbinamenti:** pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

🍷 | **Formato:** 0.75 L - 1.50 L

Via del Ponte, 45 - 38123 Trento
www.altemasi.it

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".





GRAN CUVÉE TRENTODOC

🍇 | *Vitigni:* Chardonnay 100%.

⬆️ | *Zona vigneti:* colline di Trento (4), Valle di Cembra (13) e Altopiano di Brentonico (3) ad altitudini comprese fra i 450 ed i 700 m s.l.m.

★ | *Affinamento sui lieviti:* oltre 30 mesi.

🍷 | *Caratteristiche:* 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.

🍷 | *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:* 48 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 rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. Profumi complessi con note marcate di ciliegia matura e mela rossa. Il sapore è pieno, avvolgente, equilibrato e di grande 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:* 36 mesi

🍷 | *Caratteristiche:* perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Note fruttate di pesca e ribes rosso, con delicate note ammandorlate, caratterizzano un profumo delicato, elegante e complesso. Di grande stoffa ed equilibrio al gusto.

🍽️ | *Abbinamenti:* risotto con trota affumicata, vitello tonnato, salmone affumicato, crostacei, pesce bianco all'isolana.

🍷 | *Formato:* 0,75 L – 1,50 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 30 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 – 1,50 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.

🍷 | *Formato:* 0,75 L

