

  
**ALTEMASI**  
TRENTO DOC



# MILLESIMATO

Trentodoc



**SONO:** Spumante

**SEDE AZIENDALE:** Trento

**LE MIE UVE:**  
Chardonnay 100%

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Spuma persistente con perlage molto fine.  
Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con leggere note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura. **Affinamento sui lieviti: 36 mesi.**

**Residuo zuccherino: 6,5 g/l**

**SERVIMI A:**  
8-10° C

**ABBINAMI CON:**  
Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

**I MIEI RICONOSCIMENTI:**

ttt



**I AM:** Sparkling wine

**HEADQUARTERS:** Trento

**MY GRAPES:**  
Chardonnay 100%

**MY PECULIARITIES:**

Persistent foam with extremely fine perlage. Straw yellow in colour with barely noticeable greenish tinges. Complex, intense, refined and fruity mineral nose with delicate hints of crusty bread. Minerally, pleasantly crisp, balanced and well structured. **Ageing on the lees: 36 months.**

**Residual sugars: 6,5 g/l**

**SERVE ME AT:**  
8-10° C

**MATCH ME WITH:**  
Perfect for aperitif, with fried shrimps or Livornese scallops

**MY AWARDS:**

ttt