



ALTINUM

TRENTO DOC

BEZEICHNUNG | Trento DOC
kontrollierte ursprüngliche Bezeichnung

NAME | Altinum Pas Dosé

REBSORTEN | Traubensmischung aus Chardonnay und Pinot Nero

WEINBAUGEBIET | Hügel von Aldeno

ERZIEHUNGSFORM | Spalierziehung und Trentiner Pergola

WEINLESE | Handablese

VINIFIZIERUNG | Gärt bei niedriger Temperatur im Edelstahl; der Wein macht eine neue Gärung in der Flasche, und wird traditionell mehr als 36 Monate ausgebaut. Die besondere Cuvée und die lange Flaschenreife ermöglichen ihm die beste Aufbewahrung

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe | Strohhgelb; feine und anhaltende Perlage
Geruch | Intensiv, mit Noten von Wildblumen, Honig, Mandeln und reifem Apfel
Geschmack | Vollmundig und elegant, mit weichem Nachgeschmack aus Mandel und Hefe. Anhaltend

ALKOHLGEHALT | 12% vol.

FLASCHE | 75 cl.

SERVIERTEMPERATUR | 8 °C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Als Aperitif, mit Aufschnitt, Käse oder für die ganze Mahlzeit