



ALTINUM RISERVA

TRENTO DOC

CLASSIFICAZIONE | Trento Doc Riserva
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Altinum Riserva

COMPOSIZIONE | Chardonnay e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE | Zone pedecollinari e collinari
di Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot o pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Il vino base fermenta in acciaio e
barriques. La particolare cuvee matura e affina per
oltre 70 mesi in bottiglia

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino; perlage fine e persistente
Profumo | Profumo intenso con sentori fruttati di
agrumi e melo, sentori di miele e vaniglia
Gusto | Pieno, elegante, con un fondo delicato di
mandorla e lievito; persistente

GRADO ALCOLICO | 12% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl./150 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8 °C

ABBINAMENTI | Come aperitivo, con
salumi, formaggi o a tutto pasto