WOW! The Italian Wine Competition 2025, Altemasi Pas Dosé è il “Miglior Trentodoc”

20251114102920fotoaltemasipasdose20202

E' andato ad Altemasi Pas Dosé 2020 il titolo di “Miglior Trentodoc” assegnato nel corso di WOW! The Italian Wine Competition 2025 di Civiltà del bere. Prodotto nella cantina dedicata al Metodo Classico inaugurata da Cavit nel 1993, Altemasi Pas Dosé 2020 nasce dalla selezione di uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate tra la Valle dei Laghi e la Valle di Cembra. Le uve maturano in altura, dove l’escursione termica favorisce freschezza e complessità aromatica. La lenta maturazione in bottiglia conferisce equilibrio e profondità a uno spumante che interpreta con coerenza il rigore del Metodo Classico e il carattere autentico del territorio trentino.

Il premio conferma il posizionamento del marchio Altemasi nel segmento premium dei Trentodoc, testimoniando come la cultura della qualità accessibile di Cavit si declini con coerenza anche nelle produzioni di fascia alta, senza perdere il legame con le origini e con il lavoro dei 5.250 soci viticoltori. A questa cultura enologica ha contribuito in modo determinante Anselmo Martini, entrato in Cavit nel 1974 e alla guida tecnica del Consorzio per decenni fino al 2019, cui la Guida Doctor Wine 2026 ha recentemente assegnato il riconoscimento "Una Vita per il Vino". Un premio che celebra il suo contributo nel costruire l’approccio distintivo che oggi caratterizza Cavit: la capacità di garantire standard qualitativi elevati e costanti anche su volumi importanti, mantenendo un equilibrio tra eccellenza e ampia diffusione.

La sua visione ha contribuito a definire il metodo di lavoro che ancora oggi guida il team di enologi Cavit: valorizzare al meglio le uve eterogenee provenienti dalle undici cantine sociali del territorio, assicurando caratteristiche distintive e uniformità organolettica per ogni etichetta, vendemmia dopo vendemmia. Un know-how che fonda le sue radici nella memoria olfattiva, nella conoscenza approfondita dei vitigni trentini e nella dedizione quotidiana, trasformando l'arte enologica in risultati replicabili e riconoscibili. Oggi il Consorzio ne porta avanti l’evoluzione, consolidando i principi che hanno segnato mezzo secolo di storia produttiva.