

***Altemasi Riserva Graal 2010***  
**TRENTODOC**  
**METODO CLASSICO**

*Elegante spumante classico Riserva Millesimato che Cavit produce solo con le uve delle grandi annate. Graal deriva dal latino medievale con il significato di recipiente, tale nome ha acquisito notorietà nel ciclo dei romanzi di re Artù poiché associata alla coppa usata da Gesù durante l'ultima cena.*



***Zona di produzione:*** Le aree collinari più elevate e più vocate alla spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Altopiano di Brentonico e Valle dei Laghi). Terreni di medio impasto, di natura fluvio-glaciale e vulcanica, mediamente poco profondi e situati ad altitudini fra i 500 ed i 600 m.s.l.m.

***Vitigni:*** 70% Chardonnay e 30% Pinot nero con rese di 70 hl per ettaro.

***Andamento climatico:*** L'annata 2010 è stata complessivamente regolare con temperature nella media dell'ultimo decennio. Fa eccezione luglio, fra i più caldi registrati in Trentino, che ha permesso un ottimale accrescimento degli acini. Le piogge primaverili hanno garantito la riserva idrica sufficiente per arrivare ad un ottimo livello di maturazione.

La vendemmia, iniziata gli ultimi giorni di agosto, ha portato a vini con acidità importanti e grande equilibrio, garanzia di qualità e longevità.

***Vinificazione ed affinamento:*** La raccolta manuale in cassette ha preceduto la tradizionale pressatura soffice dell'uva perfettamente matura. Il mosto ha fermentato a temperatura controllata in acciaio inox e barriques.

La presa di spuma è avvenuta in aprile, dopo un periodo di maturazione del vino base. La sboccatura è stata effettuata a 70 mesi dal tirage

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6,0 g/l; -Estratto secco netto: 22 g/l; -Zuccheri residui: 5 g/l; - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Spumante Metodo Classico con spuma bianca e perlage fine e continuo.

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo fine ed intenso con note di mela e agrumi, accompagnate da sentori minerali, di frutta candita e pasticceria.

Fresco ed equilibrato al palato. Un'acidità importante mette in risalto stoffa e nerbo che sorreggono l'elegante sapidità e la lunga persistenza.

***Abbinamenti:*** Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

***Temperatura di servizio:*** 8 –10°C