

Altemasi Riserva Graal 2012
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: Dopo un inverno mite, con abbondante disponibilità di acqua, la primavera ricca di precipitazioni ci ha accompagnato fino all'inizio di giugno, per proseguire, poi, con una estate calda e siccitosa. Verso la fine di agosto ci sono stati dei temporali che hanno rinfrescato le giornate portando a repentini abbassamenti di temperatura durante la notte. Forti sbalzi termici che hanno ritardato la maturazione, posticipando l'inizio della raccolta al 10 settembre e regalato equilibrio acido e aromatico all'uva.

Vinificazione ed affinamento: L'uva perfettamente matura è stata raccolta manualmente in cassette per essere avviata ad una pressatura soffice. 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: 5,7 g/l; Estratto secco netto: 22 g/l; -Zuccheri residui: 5,6 g/l; - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spuma bianca con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo complesso, integro, con note di mela e pesca, accompagnate da sentori di frutta tropicale. Pieno ed avvolgente al palato. Un'acidità equilibrata mette in risalto il nerbo, la stoffa e la grande persistenza.

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

Temperatura di servizio: 8 -10°C