

Altemasi Riserva Graal 2013
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. Questi forti sbalzi termici hanno ritardato la maturazione, posticipando l'inizio della raccolta, al 10 settembre.

Vinificazione ed affinamento: La raccolta manuale in cassette ha preceduto la tradizionale pressatura soffice dell'uva perfettamente matura, con separazione delle selezionate frazioni del mosto che ha fermentato a temperatura controllata in acciaio inox e barriques. La presa di spuma è avvenuta in maggio, dopo un periodo di maturazione del vino base. La prima sboccatura è stata effettuata a 68 mesi dal tirage.

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

Caratteristiche organolettiche: Spuma bianca con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo fine ed intenso con note di mela ed agrumi, accompagnate da sentori minerali, di frutta candita e pasticceria. Fresco ed equilibrato in bocca. Un'acidità importante mette in risalto stoffa e nerbo che sorreggono la lunga persistenza e l'eleganza del vino.

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

Temperatura di servizio: 8 –10°C