

## Riserva Graal 2016 Trentodoc

# ALTEMASI

Elegante spumante classico Riserva Millesimato che Cavit produce solo con le uve delle grandi annate.

### 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).

Suoli di natura fluvio-glaciale e vulcanica, mediamente poco profondi e situati ad altitudini fra i 500 ed i 700 m.s.l.m.

### DENOMINAZIONE

TRENTODOC Riserva

### VITIGNI

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

### ANDAMENTO CLIMATICO

Un inverno, abbastanza freddo e molto asciutto, è stato seguito da una primavera con abbondanti piogge che hanno caratterizzato anche l'inizio della stagione estiva. Dalla seconda metà di luglio le giornate soleggiate con una buona escursione termica si sono protratte fino a metà ottobre determinando, nella prima decade di settembre, una vendemmia scalare e molto tranquilla con uve ben mature e con profilo acidico molto equilibrato.

### 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 aprile, 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: 6,5 g/l

Estratto secco netto: 23,5 g/l;

Zuccheri residui: 4,5 g/l;

Contiene solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fine e continuo. Colore vivo, giallo dorato con riflessi verdolini. Profumo intenso con note fruttate di mela e pesca, accompagnate da sensazioni agrumate di bergamotto con una mineralità da evoluzione che fa da sfondo. Arricchiscono il bouquet le delicate note di cioccolato bianco. Al gusto è avvolgente, persistente di grande stoffa ed equilibrio

### ABBINAMENTI

Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

8 -10°C



Cavit S. C. Sede Legale: vial del Ponte 31, 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: [altemasi@altemasi.it](mailto:altemasi@altemasi.it) | sito web: [www.altemasi.it](http://www.altemasi.it) | [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

FB: @Altemasitrentodoc

IG: @Altemasitrentodoc

in: GRUPPO CAVIT

**CAVIT**  
TRENTO