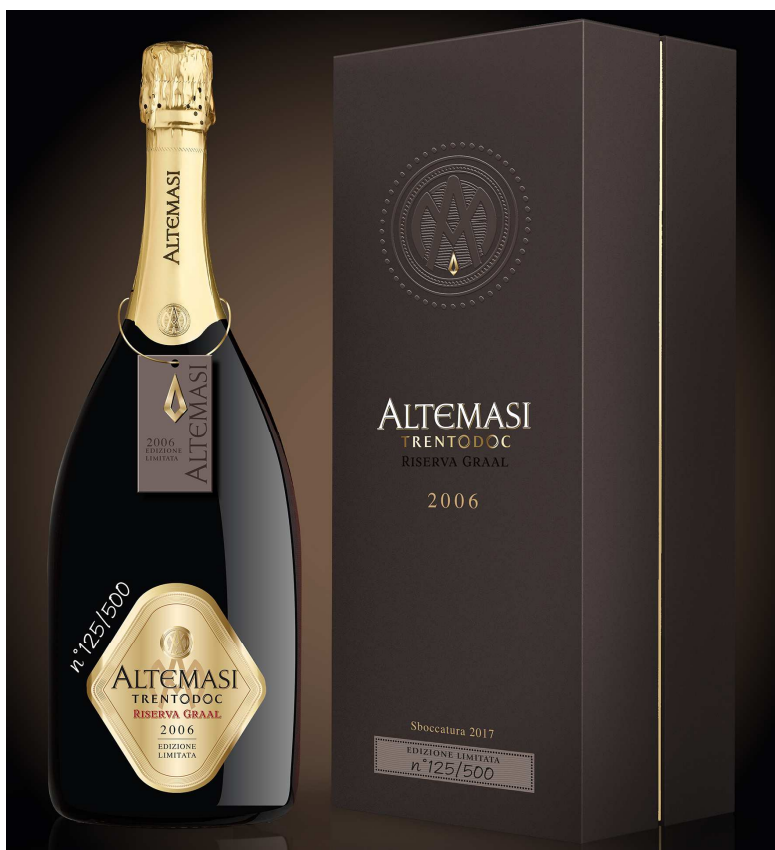


***Altemasi Riserva Graal 2006***  
**TRENTODOC**  
**Metodo Classico**  
**Magnum Edizione Limitata**

*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), su terreni di medio impasto, di origine glaciale e vulcanica, 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:** La vendemmia del 2006 è ricordata in Trentino come una delle migliori annate, soprattutto per la qualità di vini bianchi e base spumante. Dopo un inverno piuttosto piovoso, in primavera si sono avute temperature abbastanza basse, tanto da rallentare in qualche caso la fioritura delle piante. I mesi molto caldi di giugno e luglio e il freddo della prima metà di agosto hanno rallentato le fasi di maturazione. Grazie alle giornate calde della seconda metà di agosto e alle notti fresche, la vendemmia di inizio settembre ha garantito buoni livelli di acidità e una notevole intensità aromatica alle uve delle basi Trento doc.

**Vinificazione e affinamento:** L'uva è stata vendemmiata a mano perfettamente integra e in ottime condizioni sanitarie. Dopo una pressatura soffice è stata avviata la fermentazione del mosto in acciaio inox e in barriques.

La presa di spuma è avvenuta in aprile dopo un periodo di maturazione e stabilizzazione del vino base.

La sboccatura è avvenuta a 120 mesi dal tirage.

**Dati analitici:** Alcool: 12,50 % vol. -Acidità totale: 6,1 g/l -Estratto secco netto: 22 g/l -Zuccheri residui: 7 g/l  
-Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Colore giallo dorato brillante. Perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, raffinati, eleganti e complessi, che si aprono con note di mela golden e frutti gialli, seguite da aromi di miele, agrumi, biancospino, vaniglia e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente, comunque equilibrato. Sapori intensi, avvolgenti, di eccellente stoffa e grande persistenza.

***Abbinamenti:*** Carni bianche arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene, Formaggi

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