ACQUISTATO IL .....

Altemasi TrentoDoc Riserva Graal 2018



Bollicina magistrale

Alla costante ricerca di una Bollicina magistrale? L'Altemasi Riserva Graal Trento DOC Metodo Classico di Cavit risponde a questa esigenza in modo impeccabile. Ricercato sin dalla prima occhiata, di un colore giallo paglierino con riflessi verde chiaro. Ha fitta spuma bianca, con perlage fine e persistente. Ricco il bouquet, impreziosito da note di pesca e mela. Echi tropicali in chiusura disegnano un architettura di profumi di grande fascino. All'assaggio è pieno e avvolgente, con buona acidità pienamente in equilibrio. L'Altemasi Riserva Graal Trento DOC Metodo Classico è ottimo con pesci arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena. Un protagonista assoluto in tavola: uno di quegli spumanti che lasciano il segno.

Cavit significa Trentino. Una tra le realtà cooperative più importanti del territorio, sforna qualcosa come 70 milioni di bottiglie l'anno. Contrariamente al sentire comune, un numero così alto non è sinonimo di qualità industriale. Ogni bottiglia conserva personalità e suggestioni aromatiche di ampio respiro. Cavit nasce negli anni '50, dall'impegno di alcuni produttori desiderosi di rilanciare i frutti di una regione che custodisce meraviglie enologiche. Il Consorzio delle Cantine sociali (così chiamato nei primi anni) cresce di stagione in stagione, fino a diventare oggi uno dei punti di riferimento della produzione non soltanto locale, ma italiana. Con sede in un bellissimo edificio Cinquecentesco a Maso Toresella (TN), oggi Cavit continua a incantare con vini di assoluto fascino, perfetti per chi cerca qualità e ispirazione in ogni calice.

La Vigna

Terreno	Terreni di medio impasto, di natura fluvio-glaciale e vulcanica, mediamente poco profondi
Esposizione	500 - 600m s.l.m.
Allevamento	-
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	-
Abbinamento	Pesce arrosto
Vinificazione	L'uva perfettamente matura è stata raccolta manualmente in cassette per essere avviata ad una pressatura soffice - la fermentazione del mosto è avvenuta 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.
Sensazioni	Spuma bianca con perlage fine e continuo - colore giallo paglierino con riflessi verdolini - profumo cmplesso, 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821