

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.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC Riserva

VITIGNI

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

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: 6,3 g/l

Estratto secco netto: 22 g/l;

Zuccheri residui: 5 g/l;

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma bianca con perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo molto fresco ed intenso con note fruttate di mela rossa integrate da note dolci di pasticceria. Nel bicchiere evolve esprimendo complessità ed eleganza. Pieno, sapido e lungo. Di solida stoffa ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 -10°C

