

## VINO

Graal Riserva Brut

## NAZIONE

Italia

## REGIONE

Trentino

## DENOMINAZIONE

TRENTODOC Riserva

## UVE

Chardonnay e Pinot Nero, raccolte a mano.

## VIGNETI

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. I vigneti sono direttamente monitorati e controllati dagli agronomi Cavit.

## VINIFICAZIONE

La raccolta manuale in cassette precede la tradizionale pressatura soffice dell'uva perfettamente matura, con separazione delle selezionate frazioni del mosto che fermenta a temperatura controllata in acciaio inox e barriques. La presa di spuma avviene dopo un periodo di maturazione del vino base. La prima sboccatura viene effettuata a 72 mesi dal tirage.

## AFFINAMENTO

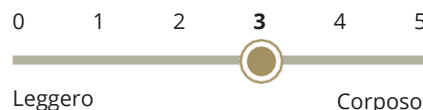
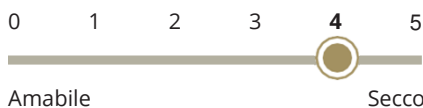
72 mesi sui lieviti

## DESCRIZIONE

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.



### TIPO DI VINO



### ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.  
Acidità totale: 5,7 g/l  
Zuccheri residui: 5,5 g/l



### CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 8-10 °C  
Abbinamenti: pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.



### FORMATI

150 cl, 75 cl



### ALLERGENI

Solfiti



### NOTE

Vegano  
Senza glutine

## Millesimato Brut

# ALTEMASI

### WINE

Millesimato Brut

### COUNTRY

Italy

### REGIONE

Trentino

### DENOMINAZIONE

TRENTODOC

### UVE

100% Chardonnay, raccolte a mano.

### VIGNETI

I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico). I vigneti sono coltivati a un'altitudine che va dai 450 ai 700 m s.l.m. e con il tradizionale metodo a Pergola o a Guyot.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

### AFFINAMENTO

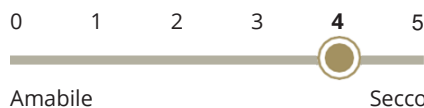
Almeno 36 mesi sui lieviti

### DESCRIZIONE

Spuma persistente con perlage a grana molto minuta. Colore giallo paglierino, con appena accennate sfumature verdoline. Profumo complesso, molto fine, fruttato con evidente sentore di lievito. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona ed equilibrata struttura.



### TIPO DI VINO



### ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.  
Acidità totale: 6 g/l  
Zuccheri residui: 6,5 g/l



### CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 8-10 °C  
Abbinamenti: piatti delicati a base di crostacei, pesci pregiati, pollame e vitello.



### FORMATI

150 cl, 75 cl



### ALLERGENI

Solfiti



### NOTE

Vegano  
Senza glutine

**VINO**  
Rosé Brut

**NAZIONE**  
Italia

**REGIONE**  
Trentino

**DENOMINAZIONE**  
TRENTODOC

**UVE**  
Chardonnay e Pinot Nero, raccolte a mano.

**VIGNETI**  
Vigneti altamente vocati alla produzione di spumante (Colline di Trento, Valle e dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

**VINIFICAZIONE**  
La vinificazione viene realizzata pigiando lentamente solo gli acini interi dello Chardonnay per separare le diverse frazioni di mosto che, inoculato con lieviti selezionati, fermenta a temperature controllate in recipienti di acciaio inox.

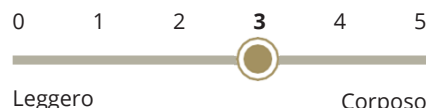
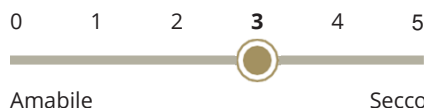
Il vino proveniente da Pinot Nero è ottenuto col sistema del "cappello sommerso", che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione; poi si procede a separare solo il mosto facendo proseguire la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. In questo modo riusciamo ad ottenere dalla buccia un colore tenue e delicato segno distintivo del Trentodoc rosato Cavit. Nella primavera successiva si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti per 24 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d'expéditation".

**AFFINAMENTO**  
Almeno 24 mesi sui lieviti

**DESCRIZIONE**  
Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la mela rossa.  
Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.



**TIPO DI VINO**



**ANALISI**

Alcool: 12,50 % vol.  
Acidità totale: 6 g/l  
Zuccheri residui: 7 g/l



**CONSIGLI PER IL CONSUMO**

Temperatura: 8-10 °C  
Abbinamenti: la sua fragrante struttura lo rende perfetto con salumi, salse e molluschi. Ideale per i desserts.



**FORMATI**

75 cl



**ALLERGENI**

Solfiti



**NOTE**

Vegano  
Senza glutine

# Brut

# ALTEMASI

**WINE**  
Brut

**COUNTRY**  
Italy

**REGION**  
Trentino

**APPELLATION**  
TRENTODOC

**GRAPE**  
100% Chardonnay, harvested by hand.

**VINEYARD**  
Vineyards suitable to the production of sparkling wines in Trentino (Valle dei Laghi and the hills around Trento). Areas with a high production of Chardonnay grapes for the classic method, cultivated with the classic Trentino pergola or Guyot method.

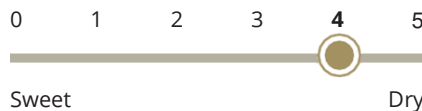
**VINIFICATION**  
The grapes are vinified in temperature-controlled stainless steel; the wine undergoes second fermentation in the bottle the following spring, followed by traditional ageing on the lees for at least 15 months, as established by the regulations.

**REFINEMENT**  
Sur Lies

**DESCRIPTION**  
Bright white foam and very fine perlage. Pale straw colour with greenish tinges. Fruity nose with delicious hints of crusty bread. Full, pleasantly crisp, balanced palate; highly persistent



## WINE STYLE



## ANALYSIS

Alcohol: 12,50 % vol.  
Total acidity: 6 g/l  
Residual sugar: 7 g/l



## SERVING SUGGESTION

Temperature: 8-10°C  
Pairings: best with dishes based on rice, pasta, white meats, fresh and medium-aged cheeses.



## SIZES AVAILABLE

75 cl



## ALLERGENS

Sulphites



## NOTES

Vegan  
Gluten Free