Cavit, tre annate per il Gran Cuvée Altemasi

20240418124118altemasi-34aa3e4a

C’è una **nuova referenza in casa Altemasi**: si chiama **Gran Cuvée** ed è una novità assoluta nella linea d’alta gamma di spumanti Trentodoc del consorzio Trentino Cavit. La nuova etichetta infatti **nasce dall’unione di tre annate distinte di Chardonnay**, ciascuna con una sua identita? creata dalle diverse e specifiche condizioni climatiche e successivamente affinata in cantina sotto la guida scrupolosa degli enologi.

Il nuovo Altemasi Trentodoc Gran Cuve?e è stato presentato dal Gruppo, che riunisce 11 cantine sociali collegate a oltre 5.250 viticoltori. a Vinitaly 2024 e sara? **disponibile da maggio 2024** nel classico formato 0,75 litri.

IL MEGLIO DI TRE

La famiglia Altemasi giunge con l’ultimo arrivato a sette etichette: Blanc de Blanc, Blanc de noir, riserva Graal, Pas dosé, Rosé e Riserva rosé

“La Gran Cuvée tirage 2021 ha detto il direttore generale **Enrico Zanoni** in occasione dell’anteprima tenutasi a Milano al Ristorante Sadler – *è un ricordo che ci ha lasciato Paolo Turra, nostro enologo ora in pensione. Nel 2016/17 abbiamo iniziato a ragionare su un prodotto che potesse raccontare qualcosa di più del metodo classico* ***Trentodoc****, e abbiamo iniziato a lavorare su vini* ***sul meglio di tre annate, 2018/19/20****, provenienti da varie aree del Trentino. È anche un modo per gratificare i nostri migliori conferitori”.*

Dedicato al mondo Horeca e agli appassionati di bollicine di montagna, Altemasi Gran Cuve?e e? **un'armoniosa cuve?e delle migliori selezioni delle tre annate**: è presentata come la punta di diamante dello stile del marchio Altemasi, mettendo in risalto la longevita? e l'eleganza di un vitigno tra i piu? celebri e nobili.

Il percorso inizia proprio in vigna, dove le migliori uve vengono selezionate dai vigneti piu? vocati nelle zone della spumantistica trentina, in particolare la **Valle di Cembra**, le **colline di Trento e l’Altopiano**

di Brentonico, caratterizzate da terreni e altitudini ideali per conferire una maggiore acidita? al vino.

I vini riserva che compongono Altemasi Gran Cuve?e sono poi sottoposti a un preciso **susseguirsi di tecniche di affinamento**, per valorizzare al meglio le qualita? intrinseche dei singoli vini. Ogni annata viene vinificata e conservata in legno durante il primo anno; nel secondo anno subisce un affinamento in acciaio, seguito da un terzo anno di maturazione in cemento.

Prodotto in **6000 bottiglie**, Altemasi Gran Cuve?e sarà prodotto sempre unendo le ultime tre annate, *“a meno che non ce ne sia una infaustissima”* ha puntualizzato Zanoni. Vino con **molta energia ma dal grande equilibrio**, Altemasi punta su **eleganza e finezza**, con al naso **note di agrumi e marzapane** e al palato un **gusto cremoso e persistente**. Pensato per avere un lungo potenziale di invecchiamento. Si sposa con antipasti delicati e secondi piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.