ACQUISTATO IL .....

Müller Thurgau Trentino Superiore DOC Zeveri 2017



Classico, moderno, irrinunciabile

Il Müller Thurgau Zeveri 2017 Trentino Superiore DOC di Cavit rilegge e aggiorna uno dei vitigni storici della zona (e non solo) a ridosso del Trentino. Vinificato in purezza, esalta le caratteristiche di un'uva che concentra suggestioni di rara ampiezza. Nel calice brilla di un bel giallo paglierino, con screziature verdoline. Profilo olfattivo di rara ampiezza, con cenni di agrumi freschi, pesca, salvia, sambuco e ortica. Sapore mirabilmente fresco, vivace e persistente. Il Müller Thurgau Zeveri 2017 Trentino Superiore DOC rende speciale ogni aperitivo, e accompagna con grazia primi piatti (in particolare risotti) e pesce alla griglia. Un classico che coniuga tradizione e interpretazione personale senza perdere un'oncia del fascino che lo anima.

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	-
Esposizione	550-700m s.l.m.
Allevamento	Pergola semplice e guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Müller Thurgau 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	-
Abbinamento	Risotti alla verdure, primi piatti con salse marinare
Vinificazione	Dopo un'accurata scelta in campagna i grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto viene rapidamente raffreddato e lasciato a contatto con le bucce per alcune ore allo scopo di facilitare l'estrazione aromatica. Successivamente si procede alla pressatura soffice per separare il mosto dalle parti solide ed infine vi si aggiunge la "pied de cuve" per far partire la fermentazione alcolica, che si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata di 16 – 18 gradi centigradi. Tutte le fasi di lavorazione delle uve sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno. Il vino viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Bouquet intenso, molto pulito di notevole complessità, in cui si riconoscono profumi che ricordano gli agrumi freschi, la pesca, la salvia, il sambuco e l'ortica. Sapore piacevolmente fresco vivace e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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