ACQUISTATO IL .....

"Quattro Vicariati" Trentino Superiore DOC 2022 2022

Rosso bordolese di grande pregio



Quattro Vicariati Rosso 2016 Trentino Superiore DOC: un'altra chicca firmata Cavit. Prende il nome dalla zona dei Quattro Vicariati, compresa tra Ala, Avio, Brentonico e Mori, in Vallegarina. Dalla montagna eredita carattere e forza, dalle capacità dei Wine Makers di Cavit grazia e armonia. Rosso rubino intenso, luminoso. Al naso offre un bouquet pieno e ispirato, con note balsamiche ed echi di mora e tabacco. Gusto pieno e bilanciato, con cenni di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Morbido, sapido, con morbido tannino nobile, con finale di spezie lungo e avvolgente. Carne alla griglia, primi piatti con sughi saporiti e formaggi stagionati sono i migliori accostamenti. Un rosso strutturato, piacevolissimo da condividere.

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 argillosi calcarei
Esposizione	-
Allevamento	Guyot e pergola semplice
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	-
Abbinamento	Carne alla griglia e formaggi stagionati
Vinificazione	La vinificazione, sia per i Cabernets che per il Merlot, è condotta seguendo lo schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione con contatto delle bucce (13-14 gg). Completata la fermentazione segue l'affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 20 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso e luminoso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Chiude speziato. Finale lungo e avvolgente.

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