ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Sauvignon Blanc Trentino DOC 2025 2025



Il Sauvignon che nasce nella Valle dei Laghi

La Valle dei Laghi in Trentino, caratterizzata da un clima mite sia in estate che in inverno, come la regione della Gironda a Bordeaux, in Francia. Perché in entrambe i casi il vitigno aromatico più amato, il Sauvignon, si trova a proprio agio e, lavorato con cura e maestria, dà vita a vini di grande pregio. CAVIT lo propone qui in questa interessante versione che appartiene alla linea Bottega Vinai. Prodotto da uve pigiate e diraspate che vengono sottoposte a una macerazione a freddo di 12 ore per facilitare l'estrazione aromatica, matura solo in acciaio. Ne deriva un vino bianco caratterizzato da un bel colore giallo tenue, con evidenti riflessi dorati. Al naso rivela profumi intensi e ben sostenuti da note che ricordano il sambuco, la foglia di fico e la classica foglia di pompelmo. In bocca è asciutto, di buon corpo e piacevolmente acidulo. Un vino in grado di rendere giustizia a diversi piatti golosi. Come i classici spaghettini alle vongole, un risotto con scampi o il più classico dei fritti misti. Santé.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergola semplice trentina
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Le uve pigiate e diraspate, vengono sottoposte ad una macerazione a freddo di 12 ore per facilitare l'estrazione aromatica, dopo di che si procede alla pressatura soffice e quindi alla fermentazione condotta a temperatura controllata
Sensazioni	Vino bianco di colore giallo tenue con riflessi dorati. Il profumo è intenso sostenuto da note aromatiche che ricordano il sambuco, la foglia di fico ed il pompelmo. Sapore asciutto, di buon corpo, piacevolmente acidulo

© 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