ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Chardonnay Trentino DOC 2024 2024

Bianco di grande complessità aromatica



La Vigna

Terreno Nella zona di Santa Margherita i vigneti si trovano su conoidi antichi con suoli bruni, poco profondi, ricchi di scheletro con matrice franco-argillosa. Nella Valle dei Laghi, invece, si trovano suoli mediamente profondi, di origine alluvionale, ricchi di scheletro con matrice franco-limosa-ghiaiosa

Esposizione Sud Ovest

Allevamento pergola semplice trentina

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve CHARDONNAY 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Le uve, vendemmiate a mano a perfetta maturazione, vengono portate in cantina per essere subito pigiate e diraspate. Il mosto e le bucce vengono raffreddati a bassa temperatura e rimangono a contatto tra loro per circa cinque ore per consentire la migliore estrazione degli aromi. La fase di lavorazione delle uve prosegue con una pressatura soffice della polpa e delle bucce per ottenere il mosto, che verrà fatto fermentare, parte in barrique e parte in inox. Dopo circa 6 mesi di affinamento sui lieviti (30% in barrique di rovere francese e 70% in acciaio), il vino viene imbottigliato a freddo e fatto affinare in bottiglia prima della commercializzazione

Sensazioni Vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, molto ricco, con note olfattive di mela gialla, albicocca ed ananas. Appena accennata e suadente la nota olfattiva di piccola pasticceria data dall'affinamento in barrique. Gusto pieno ed avvolgente; di grande equilibrio con retrogusto ricco e persistente

La linea Bottega Vinai di CAVIT permette di scoprire tutti i buoni vini DOC regionali. Tutti prodotti con uve che provengono dalle zone più vocate del Trentino. Nel caso di questo Chardonnay, per esempio, i vigneti si trovano in due delle più affascinanti aree del Trentino: le colline di Serravalle in Vallagarina e la Valle dei Laghi, a nord del lago di Garda. Lo Chardonnay, del resto, è la varietà internazionale più coltivata al mondo, per la sua grande capacità di adattamento a diversi ambienti, dando comunque vita a vini significativi. In Trentino, in particolare, lo Chardonnay pare aver trovato un ambiente particolarmente favorevole, tanto da rappresentare ormai un terzo della produzione vitivinicola. Le uve, raccolte a piena maturazione, vengono presto conferite in cantina per essere avviate alla vinificazione. Quindi, dopo la pigiatura, le bucce vengono lasciate in macerazione per qualche tempo, così da ottenere un vini di maggiore complessità. Segue la fase di fermentazione e l'affinamento in legno sui propri lieviti per circa 8 mesi. Questa scelta degli enologi della cantina permette di ottenere un vino di grande complessità aromatica che presenta, oltre ai classici profumi di frutta fresca, mela, agrume e banana, anche una lieve nota di pasticceria. Un vino perfetto per accompagnare piatti delicati come un trancio di salmone o degli spaghetti allo scoglio.

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.

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