



ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Gewürztraminer Trentino DOC 2024

2024

## Aromatico per eccellenza



*Svinando*

### La Vigna

#### Terreno

Terreni misti divisi in più vigneti - da matrice franco sabbiosa a depositi di origine glaciale con arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie

#### Esposizione

Sud

#### Allevamento

Spalliera

#### Densità imp.

5000

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Trentino

#### Uve

Gewürztraminer 100%

#### Gradazione

13.5% vol

#### Temp. Servizio

12 gradi

#### Quando Berlo

entro 3 anni

#### Abbinamento

Aperitivo, Menu di pesce

#### Vinificazione

Le uve, perfettamente mature, vengono raccolte a mano, selezionate, diraspatte e pigiate in modo soffice: Il mosto ottenuto, rimane a contatto a bassa temperatura con le bucce per estrarne gli aromi tipici. fermentazione ed affinamento in acciaio

#### Sensazioni

Luminoso Giallo Oro con riflessi brillanti. Presenta note olfattive molto intense di rosa Thea e sfumature balsamiche. Molto complesso ed elegante chiude il palato confinale di albicocca ed ananas passite.

Quello proposto qui è un piacevolissimo Gewürztraminer in purezza che appartiene alla linea Bottega Vinai di Cavit. Trentino DOC, questa linea comprende vini prodotti a partire da una selezione delle zone viticole più vocate della regione. Vini profondamente territoriali che, come in questo caso, nascono dalla lavorazione di uve tipiche. Il Traminer, in particolare, è originario della regione Trentino-Alto Adige, e più precisamente della città di Terme, da dove si è poi diffuso, soprattutto in alcune importanti zone viticole tedesche. Il Traminer, infatti, beneficia di climi freddi, perfetti per esaltarne i profumi. Si tratta, infatti, della varietà aromatica per eccellenza. In questo caso le uve vengono raccolte a mano, diraspatte e pigiate. Il mosto rimane in contatto con le bucce per un breve tempo per estrarne tutti gli aromi. Segue quindi una pressatura molto delicata e la fase di fermentazione, sempre in vasche di acciaio Inox, a temperatura controllata. Terminata questa fase, il vino rimane in affinamento in acciaio per 4 o 5 mesi prima dell'imbottigliamento. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore luminoso, giallo oro con riflessi brillanti. Al naso, note intense di rosa, con sfumature balsamiche. Complesso ed elegante, in bocca rivela netti ricordi di frutta dolce, come albicocca ed ananas. Vino estremamente versatile, nonostante l'aromaticità, in tavola accompagna bene sia torte salate che antipasti, primi o secondi a base di pesce. Perfetto anche con piatti dal sapore delicato a base di carni bianche.

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