



ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Schiava Gentile Trentino DOC 2024

2024

## Freschezza e fragranza



Svinando

Varietà autoctona della regione Trentino-Alto Adige, la Schiava gentile qui è coltivata da tempo immemore e citata fin dal 1300. Una curiosità sul nome. Il termine "schiava", probabilmente, si riferisce al fatto che fin dall'antichità questa uva veniva coltivata "schiavizzata", ossia legata a un palo. In questo caso Cavit ricava le uve per produrre questo delicato rosato della linea Bottega Vinai dalla Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige, nelle zone pedecollinari che circondano la città di Rovereto. Qui il clima è tipico, con inverni freddi e nevosi ed estati calde, molto calde, ma ventilate e con benefiche escursioni termiche tra il giorno e la notte. Uve raccolte a mano e accuratamente selezionate, dopo la pigiatura vengono vinificate in rosa a temperatura controllata. Segue un breve affinamento in vasche di acciaio Inox per conservarne la freschezza e la fragranza prima dell'imbottigliamento. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rosa vivo e brillante. Al naso è piacevolmente fragrante e fruttato mentre in bocca si scopre un rosato ben secco, con note evidenti di lampone e frutti di bosco, seguiti da un finale delicatamente amaro che richiama la mandorla. Vino estremamente versatile, accompagna bene aperitivi semplici e sfiziosi ma anche primi piatti e zuppe di pesce. Ottimo anche con il classico coniglio alla cacciatoria, formaggi freschi e salumi. Difficile, se non impossibile, metterlo in difficoltà.

### La Vigna

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Terreno      | Alluvionale      |
| Esposizione  | Sud Ovest        |
| Allevamento  | Pergola Trentina |
| Densità imp. | 4500             |

### Il Vino

|                |  |
|----------------|--|
| Tipologia      | Vino rosato fermo  |
| Provenienza    | Trentino   |
| Uve            | Schiava Gentile 100%   |
| Gradazione     | 12% vol  |
| Temp. Servizio | 12 gradi   |
| Quando Berlo   | entro 3 anni   |
| Abbinamento    | Aperitivo, Menu di pesce   |
| Vinificazione  | Dopo una minuziosa selezione delle uve, queste vengono pigiate e vinificate in rosato a temperatura controllata. Segue breve affinamento in acciaio inox per conservarne la freschezza e la fragranza prima dell'imbottigliamento. |
| Sensazioni     | Colore vivo e brillante, al naso timbro fragrante e fruttato. Al palato gusto secco con note di lampone e finale di mandorla.  |

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