ACQUISTATO IL .....

"Brusafer" Pinot Nero Trentino Superiore 2023 2023

Complesso ed elegante



La Vigna

Terreno	I terreni sono di origine glaciale e calcarei nella zona di Povo, profondi, ben strutturati e di natura vulcanica (Basalti) nella zona di Cazzano e Besagno in Vallagarina
Esposizione	sud est e sud ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000/5.500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13,20% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Le uve perfettamente sane e mature, raccolte e selezionate manualmente dopo la metà di settembre, sono state diraspate mantenendo più possibile l'acino intero ed il mosto ottenuto è stato vinificato in piccoli serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata non superando mai i 25° C. La durata della fermentazione del mosto a contatto con le bucce è stata di circa 15 giorni. Dopo la fermentazione alcolica, il vino è stato affinato esclusivamente in barrique di rovere francese da 225 l. Prima di essere messo in vendita il vino affina in bottiglia per circa 10 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso granato vivo. Bouquet complesso ed elegante, alle note di ciliegia matura si aggiungono profumi speziati e note di incenso. Al palato esprime struttura di grande equilibrio e una grande persistenza di sapori che si esaltano nel

retrogusto fruttato e setoso. Un vino che si esprime con una grande eleganza

Si chiama Brusafer ed è un Trentino DOC Superiore, proposto da Cavit, un'azienda che non ha certo bisogno di presentazioni. Una delle più prestigiose cooperative del nostro Nord Est. Nasce da una lavorazione al 100% di uve Pinot Nero, coltivate su terreni di diversa origine tra Povo, Cazzano e Besagno in Vallagarina. Ci troviamo tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, condizioni ideali per il Pinot Nero. Le uve, raccolte e selezionate manualmente dopo la metà di settembre, vengono diraspate mantenendo più possibile l'acino intero. Il mosto così ottenuto viene vinificato in piccoli serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata, proseguendo con la macerazione per circa 15 giorni. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato esclusivamente in barrique di rovere francese. E, dopo l'imbottigliamento, prosegue con il suo affinamento in vetro per circa 10 mesi. Di colore rosso granato vivo, al naso rivela un profumo complesso ed elegante. Alle note di ciliegia matura si aggiungono profumi speziati e note di incenso. In bocca esprime struttura, grande equilibrio e una grande persistenza che culminano con un bel finale fruttato e setoso. Vino che si esprime con una grande eleganza, è perfetto con antipasti a base di salumi stagionati, primi di pasta al ragù di selvaggina e con i piatti tipici della cucina Trentina.

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