



ACQUISTATO IL .....

Maso Toresella "La Cuvée" Vigneti delle Dolomiti IGT 2023

## Internazionali trentini



Svinando

Il vino è stato realizzato con la tecnica della vinificazione invecchiamento in bottiglia. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso e ricco di note fruttate come la mela, la pera e il limone. Il gusto è equilibrato, con una struttura tannica ben integrata. Il vino è adatto a essere servito a temperatura ambiente o leggermente freddo. È un vino che si può gustare sia da solo che in compagnia di piatti tipici della cucina trentina.

Il vino è stato realizzato con la tecnica della vinificazione invecchiamento in bottiglia. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso e ricco di note fruttate come la mela, la pera e il limone. Il gusto è equilibrato, con una struttura tannica ben integrata. Il vino è adatto a essere servito a temperatura ambiente o leggermente freddo. È un vino che si può gustare sia da solo che in compagnia di piatti tipici della cucina trentina.

### La Vigna

#### Terreno

Valle dei Laghi, incuneata tra i monti ai piedi delle Dolomiti poco distante dal Lago di Garda. Il vigneto è collocato nelle vicinanze del Lago di Toblino nel comune catastale di Calavino a 245 m s.l.m. Quest'area si è formata in seguito allo sbarramento della valle ad opera del conoide del fiume Sarca, un deposito di materiali che il fiume stesso ha trasportato verso valle nel corso del tempo. Il clima è di tipo submediterraneo ed è caratterizzato dalla presenza di una brezza che soffia costantemente (Ora del Garda), rendendo l'ambiente idoneo ad ottenere vini con importanti caratteri di finezza ed eleganza.

#### Esposizione

sud, sud est

#### Allevamento

Guyot

#### Densità imp.

5500

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Trentino

#### Uve

#### Gradazione

13% vol

#### Temp. Servizio

14 gradi

#### Quando Berlo

Entro 8 anni

#### Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

#### Vinificazione

Le diverse varietà, raccolte manualmente. Sono state vendemmiate separatamente nella seconda e terza decade di

settembre. Alla diraspatura e pigiatura dei grappoli è seguita la macerazione a freddo (10 °C) del mosto a contatto con le bucce per 6 ore, in modo da facilitare l'estrazione aromatica, ultimata la quale, il mosto, separato dalle parti solide, è stato fermentato in inox a temperatura non superiore ai 18 °C. Il vino è stato affinato sur lies fino al momento dell'imbottigliamento che è avvenuto ad aprile 2019 ed ha proseguito la fase di affinamento in bottiglia per altri 18 mesi prima della commercializzazione

## Sensazioni

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet complesso ed elegante con profumi fruttati che ricordano gli agrumi freschi, come il cedro e la frutta a pasta bianca: mela golden, pera Williams e pesca. Completano il bouquet le note fruttate tropicali di ananas e quelle speziate, meno intense, di salvia e di mentuccia. Al sapore è un vino ben strutturato, di ottima mineralità con finale armonico e fresco.

Maso Toresella è la sede di rappresentanza della Cavit, bella realtà del comprensorio trentino. Un luogo incantevole, sulle rive del Lago di Toblino, circondato da vigneti. Insomma, un piccolo angolo di Paradiso per gli amanti della natura e del buon vino. Qui si produce questa La Cuvée, Vigneti delle Dolomiti IGT che nasce da una lavorazione di quattro vitigni internazionali, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer e Riesling. La Valle dei Laghi, come è conosciuta questa area, è letteralmente incuneata tra i monti, ai piedi delle Dolomiti e poco distante dal Lago di Garda. I vigneti si trovano nelle vicinanze del lago, a circa 245 metri sul livello del mare. Il clima, fresco ma non troppo, è caratterizzato dalla presenza di una brezza che soffia costantemente, la famosa Ora del Garda, che rende l'ambiente idoneo a ottenere vini con importanti caratteri di finezza ed eleganza. Le diverse varietà, raccolte manualmente nella seconda e terza decade di settembre, vengono portate in cantina per essere inizialmente avviate a diraspatura e pigiatura. Segue una fase di macerazione a freddo delle bucce per 6 ore per facilitare l'estrazione aromatica. Quindi il mosto viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio Inox, e il vino viene affinato sur lie, fino al momento dell'imbottigliamento. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso rivela un bouquet complesso ed elegante, con profumi fruttati che ricordano gli agrumi freschi, come il cedro, e la frutta a polpa bianca, mela Golden, pera Williams e pesca. Completano il bouquet le note fruttate tropicali di ananas e quelle speziate, meno intense, di salvia e di mentuccia. In bocca è un vino ben strutturato, di ottima mineralità, con un finale armonico e fresco. Ottimo con antipasti di pesce, anche crudo, primi di verdure e secondi 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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821