ACQUISTATO IL .....

"Valdelac Cuvée" Rosé Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 2023



La Vigna

Terreno Per il Teroldego, nel comune di Mezzolombardo, Il terreno è di natura alluvionale su riporti ghiaiosi del torrente Noce, poco profondo, tendenzialmente sciolto e ben drenato. Per La Schiava, i vigneti situati a Riva del Garda, sui pendii delle colline che circondano il Lago, nella fascia altimetrica fra i 300 e i 500 m s.l.m. I suoli di queste colline sono calcarei, ghiaiosi, di origine glaciale.

Esposizione Sud ovest

Allevamento Spalliera semplice

Densità imp. 5.000/5.500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Trentino

Uve 65% Teroldego 35% Schiava

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo un'accurata scelta in vigneto, le uve effettuano un brevissimo contatto sulle bucce in pressa, prima di essere pigiate. Segue la fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox per conservarne fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo

Sensazioni Colore rosato tenue, vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato. Corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità

Persistenza e sapidità

C'è tanto, anzi tantissimo, Trentino in questo Valdelac Cuvée Rosé. Lo propone Cavit, e questo di per sé potrebbe già rappresentare una garanzia. Nasce da una lavorazione di uve tipiche del territorio. 65% Teroldego, autoctono della piana Rotaliana, e 35% Schiava che sui pendii dolomitici dà il meglio di sé. Il Teroldego, raccolto nel comune di Mezzolombardo, cresce su un terreno di natura alluvionale, poco profondo, sciolto e ben drenato. La Schiava, invece, proviene da vigneti situati a Riva del Garda, tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. La lavorazione ha inizio con un'accurata selezione in vigneto. Giunte in cantina, le uve effettuano un brevissimo contatto sulle bucce in pressa, prima di essere pigiate. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, e una fase di affinamento in vasche di acciaio, perfette per conservare fragranza e freschezza. Nel calice si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosato tenue, vivo e brillante. Il profumo è gradevolmente fruttato. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da un corpo leggero, con buona persistenza e sapidità. Vino particolarmente versatile, si adatta bene sia come aperitivo che ad accompagnare primi a base di pasta, secondi leggeri e formaggi non stagionati.

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