



ACQUISTATO IL .....

"Cum Vineis Sclavis" Schiava Trentino DOC 2024

2024

## Trentino Fresco e Fragrante



Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Trentino

**Uve** 100% Schiava

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

**Vinificazione** Dopo un'accurata scelta, le uve vengono pigiate e vinificate in rosso a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di circa 7 giorni. Segue un affinamento in serbatoi di acciaio inox e cemento sulle fecce fini per conservare la fragranza e freschezza tipiche di questo vitigno.

**Sensazioni** Colore rosso rubino brillante, profumo fragrante e timbro fruttato che ricorda la ciliegia ed il lampone. Gusto secco con sottofondo piacevolmente amarognolo, di mandorla e lampone. Adatto in qualsiasi occasione, è un vino di facile beva, si apprezza maggiormente se bevuto giovane

Oggi ci troviamo nel cuore delle cime trentine. Qui, tra la Val d'Adige e la Valle dei Laghi, tra i 250 e i 350 metri di altitudine, Cavit dà vita a questo Cum Vineis Sclavis, Trentino DOC, 100% Schiava, antico vitigno autoctono. Il segreto del suo carattere unico risiede nel connubio perfetto tra clima e terreno. Le brezze fresche del Lago di Garda e le escursioni termiche tra giorno e notte donano alle uve Schiava un'acidità croccante e aromi fruttati intensi. I terreni, composti da ghiaie e sabbia porfirica, garantiscono invece un buon drenaggio e conferiscono al vino finito mineralità e sapidità. Le uve vengono accuratamente selezionate in campagna. Dopo l'arrivo in cantina, vengono pigiate e sottoposte a una macerazione sulle bucce per circa 7 giorni a temperatura controllata. Questo processo permette di estrarre tutto il colore e il profilo aromatico del vino, preservandone la freschezza. Dopo la fermentazione alcolica, poi, segue un periodo di affinamento in acciaio inox e cemento, sempre in contatto con le sue fecce fini. Nel calice, il colore è rosso vivace e brillante mentre al naso si percepiscono profumi intensi e fragranti che ricordano la ciliegia, il lampone e più in generale la frutta rossa. Poi note floreali e cenni di mandorla che contribuiscono a creare un bouquet invitante. In bocca, invece, conquista con la sua freschezza croccante e la sua estrema bevibilità, grazie anche al bel finale persistente e minerale. Ideale come aperitivo o per accompagnare antipasti leggeri, sulla tavola accompagna bene salumi e formaggi freschi, primi piatti a base di verdure o 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 travolcente, 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 Impres-