ACQUISTATO IL .....

"Arèle" Vino Santo Trentino DOC 2005 2005

Dolcezza trentina



Il Vino Santo Arèle di Cavit è un'eccellenza enologica che racchiude in sé la tradizione e le peculiarità della Valle dei Laghi, una zona che collega Trento alla sponda settentrionale del Lago di Garda. Questa valle è caratterizzata da un microclima unico, influenzato dal "Ora del Garda", un vento caldo e secco che soffia durante il giorno, e dalle fresche brezze notturne provenienti dalle Dolomiti. Queste condizioni climatiche favoriscono la coltivazione della Nosiola, l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, da cui si produce questo pregiato vino. La produzione del Vino Santo Trentino affonda le sue radici in oltre 200 anni di storia, rappresentando una tradizione enologica profondamente radicata nel territorio. Il suo processo produttivo inizia con la raccolta tardiva delle uve Nosiola a fine settembre. I grappoli, selezionati per la loro maturità e struttura spargola, vengono disposti su graticci chiamati appunto "arèle" e lasciati appassire naturalmente in fruttai ben ventilati, senza alcuna forzatura. Durante i 5-6 mesi di appassimento, le uve sviluppano la cosiddetta muffa nobile, ossia la Botrytis cinerea che contribuisce a concentrare gli zuccheri e ad arricchire il profilo aromatico del vino. Successivamente, le uve vengono pressate e il mosto fermenta molto lentamente in piccole botti di legno. Il vino matura poi per oltre quindici anni, acquisendo una straordinaria complessità e un bouquet intenso. Colore giallo oro brillante, al naso offre un bouquet intenso e complesso, con sentori di frutta secca, in particolare mandorle e noci, accompagnati da note di miele. In bocca rivela un perfetto equilibrio tra corpo, dolcezza e freschezza. Vino da meditazione, ideale per occasioni speciali e momenti di riflessione, può anche accompagnare pasticceria secca e biscotti, esaltando le note dolci e tostate dei dessert. Indicato anche con dolci a base di crema, la sua freschezza bilancia la ricchezza delle preparazioni. Per un accostamento più audace, si può provare infine con formaggi stagionati. In questo caso la dolcezza del vino crea un piacevole contrasto con la sapidità del formaggio.

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.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Trentino
Uve	100% Nosiola
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Dessert
Vinificazione	Le uve ben mature vengono raccolte a fine settembre e stese su tradizionali graticci che nel dialetto locale sono chiamati Arèle. L'appassimento avviene in fruttaia ventilata naturalmente, senza alcuna forzatura. Dopo 5, 6 mesi le uve ormai molto appassite ed intaccate dalla muffa nobile (Botrytis Cinerea), vengono pressate ed il mosto fermentato in piccole botti in legno. Il vino così ottenuto viene invecchiato per più di quindici anni nei quali acquisisce straordinaria ricchezza e intenso bouquet. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Di colore giallo oro brillante, Arèle ha un intenso e complesso bouquet che ricorda la frutta secca, in particolare mandorle e noci e il miele. Al sapore rivela un grande equilibrio tra corpo, dolcezza e freschezza, offrendo una particolare ricchezza di sensazioni al palato.

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