ACQUISTATO IL .....

Maso Cervara Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2015

Il Teroldego che stupisce

Il nome Cervara deriva dal fatto che nei boschi che circondavano il maso, in passato, non era raro incontrare dei cervi che pascolavano tranquilli. Cavit lo ha scelto per produrre il suo Teroldego più rappresentativo. Da notare che si tratta di una riserva, ossia di un vino che subisce un lungo periodo di affinamento in legno prima di venire imbottigliato. Nel caso del Maso Cervara, la maturazione in legno dura per almeno 15 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e impenetrabile. Si notano anche alcune sfumature violacee che, a discapito della maturazione in legno, ci fanno comunque pensare a un vino fresco e vitale. Al naso è intenso, con note di violetta e di frutti maturi a bacca rossa. In bocca è piacevolmente ricco, sicuramente corposo, ma sempre dotato di un grande equilibrio tra tutte le sue componenti. Da provare con i formaggi saporiti che provengono dalle malge in alta quota e con i buoni salumi della tradizione regionale. Di sicuro non ci farà pentire dell'acquisto.

Non fatevi ingannare dalle dimensioni. Perché Cavit, ossia Cantina Viticoltori del Trentino, è sì una delle più grandi aziende vinicole italiane (e forse al mondo) ma la qualità dei suoi vini è assoluta e certificata. Cavit, per i più puntigliosi, non è una semplice cooperativa ma addirittura una cooperativa di cooperative, che unisce e commercializza i vini di dieci cantine sociali trentine, con circa 4.500 viticoltori associati e oltre 5.500 ettari vitati. Un mare di vigna da cui, ogni anno, nasce un oceano di vino. Cavit, però, raccoglie, esamina e seleziona le materie prime prodotte dalle cantine associate, seguendo con cura ogni fase: dall'affinamento all'imbottigliamento. Per questo oggi Cavit è considerata quasi un sinonimo della viticoltura trentina moderna. E non a caso collabora con il rinomato Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Fondazione Edmund Mach), che forma i tecnici più qualificati al mondo, e con altri centri di ricerca enologica nazionali. Qualità e quantità, per una volta in Trentino vanno a braccetto!

La Vigna

Terreno terreno di natura alluvionale su riporti ghiaiosi del torrente Noce, poco profondo, tendenzialmente sciolto e ben drenato.

Esposizione

Allevamento

Densità imp. 5.000 ceppi x ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Trentino

Uve TEROLDEGO 100%

Gradazione 13,5% VOL

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo

Abbinamento Carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi molto stagionati

Vinificazione Le uve sono state vinificate in rosso a temperatura non superiore a 25°C. Terminata la fermentazione il vino è stato affinato in legno di barriques e botte, per circa 24 mesi. Imbottigliato nel mese di febbraio 2018, rimane ad affinare per altri 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino di estrema fittezza con sfumature violacee. Al naso si presenta con note aromatiche di piccoli frutti rossi e violette. Importante, ben strutturato al gusto, equilibrato ed avvolgente grazie ai tannini dolci. All'assaggio il sapore ha retrogusto intenso di mora e mirtillo.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821