Due proposte di Cavit per le feste natalizie

cavit-4vicariati15-03021491

Quattro Vicariati Rosso 2017 TRENTINO SUPERIORE DOC

“Rosso bordolese” di particolare pregio che prende il nome dalla zona dei Quattro Vicariati, compresa fra i comuni di Ala, Avio, Brentonico e Mori, in Vallagarina. È questa la zona maggiormente vitata di tutto il Trentino, la più meridionale e perciò spesso la più vocata per i grandi vini rossi Etichetta storica per Cavit, nata a metà degli anni Sessanta, tutt’ora rimane un vino di grande pregio a cui vengono riservate particolari attenzioni in vigneto ed in cantina.

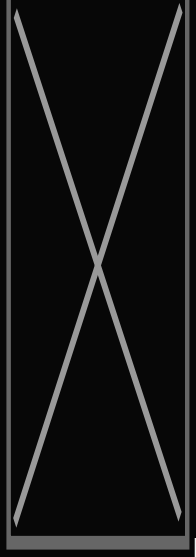
Zona di produzione: Una selezione particolare di vigneti coltivati a Guyot e pergola semplice situati sulle pendici collinari del fiume Adige, caratterizzate da terreni argillosi-calcarei ed ottima esposizione.

Vitigni: Il maggiore contributo (due terzi) è portato dal Cabernet Sauvignon, integrato in piccola parte dal Cabernet Franc; il resto del taglio è rappresentato dal Merlot (30 %).

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione, sia per i Cabernets che per il Merlot, è condotta seguendo lo schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione con contatto delle bucce (13-14 gg). Completata la fermentazione segue l’affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 24 mesi. Dopo l’imbottigliamento viene effettuato un ulteriore affinamento di circa 12 mesi prima dell’uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso e luminoso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Chiude speziato. Finale lungo e avvolgente.

Abbinamenti: Primi piatti di pasta asciutta con sughi saporiti. Carne alla griglia e formaggi stagionati.



Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti IGT METODO CHARMAT

Proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano, Chasselas) nel 1882 dal ricercatore prof. Hermann Müller del Cantone di Thurgau (CH).

Zona di produzione: L’alta collina o addirittura la montagna fino a quote che sfiorano gli 800 metri s.l.m. in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico). Solo in queste condizioni si verificano ampie escursioni termiche durante la maturazione, che preservano la freschezza dei profumi.

Vitigni: Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 90 hl per ettaro.

Vinificazione ed affinamento: La vendemmia viene effettuata manualmente; la pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce; la vinificazione in bianco a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in grande recipiente, con successivo affinamento.

Caratteristiche organolettiche: Spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere.

Abbinamento: Perfetto come aperitivo, si abbina bene a crostacei alla brace.