

CAVIT COLLECTION PINOT NOIR
IGT PROVINCIA DE PAVÍA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Pinot Noir.
Alcohol: 12,0%
Vinificación: Las uvas se recolectan en su punto máximo de madurez en la segunda y tercera semanas de septiembre. La fermentación se realiza durante 6-8 días a temperatura controlada de 30ºC en pequeñas cubas de acero inoxidable. A continuación, el vino se coloca en barricas de roble de mayor tamaño donde reposa sobre sus lías hasta que se produce la fermentación maloláctica. Se envejece aún más en recipientes de gran tamaño para garantizar un refinado completo a una temperatura de 55-60 ° F.
Capacidad de Guarda: 8 años
Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Un púrpura juvenil y vibrante.

Aromas delicados y seductores de cereza negra.

Suave como la seda con frutas bien definidas que recuerdan a frutos rojos y cerezas; de cuerpo medio con taninos suaves, que concluye con un acabado elegante.

Carnes rojas a la parrilla o asadas, aves, sabrosos platos vegetarianos, risottos. Disfruta con pescados como salmón, atún y pez espada.

CAVIT COLLECTION

La Bodega
La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.