

CAVIT TEROLDEGO ROTALIANO
IGT TRENTINO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Teroldego
Alcohol: 13,0%
Vinificación: Las uvas recolectadas a mano se maceran con los hollejos durante 8-10 días en depósitos de acero inoxidable. El vino resultante se madura en parte en barricas grandes y en parte en barricas de roble durante un máximo de seis meses para preservar el distintivo sabor frutal de esta variedad.
Capacidad de Guarda: 4 años
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Púrpura intenso y rico con reflejos violáceos.

Ramo asertivo que recuerda a frambuesas frescas y frutas del bosque.

Seco, con cuerpo y austero en la juventud, volviéndose cada vez más tierno con la edad; taninos equilibrados, final largo y persistente.

Un vino muy amigable con la comida. Genial con carnes rojas servidas con polenta, carnes a la parrilla, abundantes guisos y guisos.

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.