

Elegante spumante classico Riserva Millesimato che Cavit produce solo con le uve delle grandi annate.

ZONA DI PRODUZIONE

Le aree collinari più elevate e più vocate alla spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Altopiano di Brentonico e Valle dei Laghi).

Suoli di natura fluvio-glaciale e vulcanica, mediamente poco profondi e situati ad altitudini fra i 500 ed i 700 m.s.l.m.

DENOMINAZIONE

TRENTODOC Riserva

VITIGNI

70% Chardonnay e 30% Pinot nero con rese di 70 hl per ettaro.

ANDAMENTO CLIMATICO

Dopo un mese di gennaio freddo e senza precipitazioni, è seguito un lungo periodo con temperature miti fino a marzo che hanno anticipato la ripresa vegetativa.

Buono il trimestre maggio-luglio con precipitazioni diffuse a fine giugno. La raccolta è iniziata ad inizio settembre con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di ottima qualità.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta manuale in cassette ha preceduto la tradizionale pressatura soffice dell'uva perfettamente matura, con separazione delle selezionate frazioni del mosto che ha fermentato a temperatura controllata in acciaio inox e barriques.

La presa di spuma è avvenuta in aprile, dopo un periodo di maturazione del vino base.

La prima sboccatura è stata effettuata a 70 mesi dal tirage.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,50 % vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Estratto secco netto: 25,0 g/l

Zuccheri residui: 5,0 g/l

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Spuma cremosa su perlage fine e persistente. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, prevalgono i sentori di mela rossa e crosta di pane, integrati da note speziate come il cardamomo. Nel bicchiere appare espressivo, complesso ed elegante. Al palato lo si trova sapido e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI

Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

