

Moscato Giallo



| | |
|------------------------------|----------------|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 12.00 st.C |
| REGION | Trydent |
| APELACJA | Trentino DOC |
| SZCZEP | Moscato Giallo |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,0 % |
| RODZAJ | Półsłodkie |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino wegańskie |

Aromat:

Kolor słomkowożółty z zielonkawymi odcieniami. Niepowtarzalny, uwodzicielski zapach z wyraźnymi, bardzo charakterystycznymi aromatami gałki muskatołowej i dojrzałych owoców cytrusowych.

Smak:

Bardzo przyjemne, lekko słodkie, wyjątkowo wyważone podniebienie.

Potrawy:

Dorada w soli, pieczony łosoś

Więcej informacji:

Potrawy:

Skorupiaki, ryby, makarony

Historia Cantina Viticoltori del Trentino, znanej jako Cavit, rozpoczęła się w latach 50. XX wieku, gdy grupa trydenckich winiarzy dostrzegła wyjątkowość swojego regionu i utworzyła konsorcjum mające na celu promowanie kultury oraz najwyższej jakości win z Trentino. Obecnie Cavit zrzesza 11 dużych spółdzielni winiarskich oraz 5250 stowarzyszonych winogrodników, którzy razem reprezentują 60% produkcji wina w Trydencie.

Cavit produkuje szeroką gamę win w apelacjach Trentino DOC i Trentino Superiore DOC z międzynarodowych oraz lokalnych odmian takich jak Teroldego, Marzemino, Nosiola, Lagrein czy Sciava. W portfolio producenta znajdują się też fenomenalne wina musujące wytwarzane metodą tradycyjną.

Wiele etykiet produkowanych przez Cavit zdobyło nagrody na krajowych i międzynarodowych konkursach, co jest efektem ciągłego rozwoju oraz wielopłaszczyznowych badań. Producent ściśle współpracuje bowiem z renomowanymi jednostkami naukowymi zajmującymi się winoroślą i winem.

Wina od Cavit to przede wszystkim doskonałe reprezentacje apelacji Trentino DOC oraz szczepów, z których są wytwarzane.