

Sauvignon Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Trydent
APELACJA	Trentino DOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Blady słomkowożółty kolor z złotymi akcentami. Intensywny bukiet z nutami czarnego bzu, liści figowych i grejpfruta.

Smak:

W ustach wytrawne, o dobrej konsystencji, przyjemnej, dobrze zbalansowanej kwasowości.

Potrawy:

Mule w sosie pomidorowym, sery kozie

Cavit to jeden z najważniejszych producentów wina w Trentino, regionie położonym wśród Alp i Dolomitów na północy Włoch. Założona w 1950 roku organizacja zrzesza lokalne spółdzielnie winiarskie i tysiące plantatorów, łącząc ich wielopokoleniowe doświadczenie z nowoczesną wiedzą enologiczną. Winnice Cavit rozciągają się na wyjątkowo zróżnicowanych terenach – od dolin po górskie parcele położone na wysokości sięgającej około 800 m n.p.m. Duże różnice temperatur między dniem a nocą, alpejskie powietrze, doskonałe nasłonecznienie oraz różnorodność gleb sprzyjają powolnemu dojrzewaniu winogron i zachowaniu ich naturalnej świeżości oraz aromatyczności. Cavit przykłada ogromną wagę do jakości na każdym etapie – od pracy w winnicy i selekcji owoców po winifikację i dojrzewanie. Szerokie portfolio producenta doskonale oddaje różnorodność terroir Trentino, oferując wina świeże, eleganckie i harmonijne. Połączenie tradycji, innowacji i szacunku dla miejsca pochodzenia sprawiło, że Cavit stał się jednym z najbardziej rozpoznawalnych ambasadorów win z Trentino na świecie.