

Gewurztraminer



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Trydent
APELACJA	Trentino DOC
SZCZEP	Gewürztraminer
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie

Aromat:

Klasyczna aromatyczność prezentująca intensywną kwiatowość ale też owoc liczi, imbir oraz zioła takie jak tymianek czy jałowiec. Zdecydowany i wyrazisty zapach.

Smak:

Świetna koncentracja smaku i kremowa tekstura. Przywodzi skojarzenia suszonej moreli, soku z liczi oraz ananasa. Całości nieodzownie towarzyszy różana nuta, a w finiszu delikatnie ukłuje imbirowy akcent.

Potrawy:

Kuchnia tajska, pieczony indyk

Więcej informacji:

Przed fermentacją moszcz jest macerowany przez krótki czas na skórkach. Sama fermentacja odbywa się w niskiej temperaturze - maksymalnie 20 stopni. Dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 4 - 5 miesięcy.

Cavit



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.