

Altemasi Brut



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Trydent
APELACJA	Trentino DOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Decanter WWA Silver

Aromat:

Atrakcyjny aromat, w którym wyraźnie zarysowane są nuty cytrusów, białych kwiatów, dojrzałej brzoskwini, a na dalszym planie pojawia się subtelny ton jasnego pieczywa tostowego z masłem.

Smak:

W ustach prezentuje się jako dobrze zharmonizowane i bardzo świeże wino. Przyjemna kremowa tekstura i owocowy profil z grejpfrutem i zielonym jabłkiem na czele razem z trwałym musowaniem dostarczają wiele przyjemności z degustacji.

Potrawy:

Owoce morza, aperitif, grillowane ryby

Więcej informacji:

Wino wyprodukowane z owoców zbieranych ręcznie z winnic na wysokości 450 - 600 m n.p.m.

Fermentacja zachodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Jest produkowane metodą tradycyjną, po drugiej fermentacji w butelce wino dojrzewa nad osadem przez 15 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.