

Lunetta ZERO 0%



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Trydent
SZCZEP	Chardonnay, Moscato
RODZAJ	Półwytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Charakterystyczny dla szczepu Moscato aromat świeżych winogron wsparty nutami owoców tropikalnych i cytrusów, np. słodkiego grejpfruta czy cukierków cytrynowych.

Smak:

Przyjemne zestawienie naturalnej owocowej słodyczy ze świeżością kojarzącą się z cytrusami.

Potrawy:

Desery, suszone owoce

Więcej informacji:

Lunetta ZERO 0% to musująca alternatywa dla wina przygotowana ze szczepów Chardonnay i Moscato. Po stosunkowo wczesnym zbiorze winogron są one tłoczone i tak uzyskany moszcz jest utrzymywany w niskiej temperaturze w celu uniknięcia fermentacji alkoholowej. Po wzbogaceniu moszczu o dwutlenek węgla, napój jest butelkowany.

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.