

CAVIT

CANTINA VITICOLTORI TRENTINI

Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) è una cooperativa che unisce **11 cantine** sociali trentine con **5.250 viticoltori** associati. Oggi Cavit raccoglie, esamina e seleziona le materie prime prodotte dalle cantine associate, controllando ogni fase: dall'affinamento all'imbottigliamento, il tutto nel rispetto dell'ambiente. Cavit collabora con il rinomato Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Fondazione Edmund Mach), che forma i tecnici più qualificati, e con altri centri di ricerca enologica nazionali. Il risultato è una qualità premiata da innumerevoli riconoscimenti nazionali e internazionali.

ALTEMASI

Altemasi, una firma prestigiosa del TRENTODOC, lo spumante Metodo Classico trentino. La bollicina di montagna prodotta con uve Chardonnay e Pinot Nero che fa del lento scorrere del tempo il suo tratto stilistico. Spumanti caratterizzati da grande finezza ed eleganza, grazie alla scelta di permanenza di almeno 36 mesi sui lieviti. Dalla Riserva pluripremiata Altemasi GRAAL, al fruttato e delizioso Rosé. Altemasi, dai “masi più alti”.



ALTEMASI
MILLESIMATO BRUT
TRENTODOC

Altemasi Brut Millesimato 2016 TRENTODOC METODO CLASSICO

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.

Zona di produzione: I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

Vitigni: Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

Andamento climatico: Ad un inverno abbastanza freddo e molto asciutto è seguita una primavera con abbondanti piogge che hanno caratterizzato anche l'inizio della stagione estiva. Dalla seconda metà di luglio, le giornate soleggiate accompagnate da una buona escursione termica fra il giorno e la notte, si sono protratte fino a metà ottobre determinando così nella prima decade di settembre, una vendemmia scalare e molto tranquilla con uve ben mature e con profilo acido molto equilibrato. Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques; nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti oltre i 24 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6g/l

Estratto secco netto: 21g/l -Zuccheri residui: 6,5g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spumante Metodo Classico con spuma persistente e perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

Temperatura di servizio: 8 – 10°C.

BOTTEGA VINAI

Esclusivamente riservata alla ristorazione e alle enoteche, la linea Bottega Vinai offre un panorama completo dei vini della regione.

Tutti rigorosamente D.O.C. Le uve provengono da una selezione delle zone più vocate del Trentino, quali la Piana Rotaliana, le colline di Trento, la Vallagarina, l'Altopiano di Brentonico, la Valle di Cavedine, Roveré della Luna e la Valle dei Laghi.



**BOTTEGA VINAI
GEWÜRZTRAMINER**
TRENTINO DOC



**BOTTEGA VINAI
CABERNET SAUVIGNON**
TRENTINO DOC



**BOTTEGA VINAI
PINOT NERO**
TRENTINO DOC



**BOTTEGA VINAI
LAGREIN**
TRENTINO DOC



**BOTTEGA VINAI
SAUVIGNON BLANC**
TRENTINO DOC

Gewürztraminer Trentino DOC BOTTEGA VINAI

Il Traminer è un vitigno originario della regione Trentino-Alto Adige, precisamente da Termeno (Alto Adige, Tramin, in lingua tedesca), da dove si è poi diffuso, a partire dal XVI sec., in Alsazia e in alcune importanti zone viticole tedesche, quali il Württemberg ed il Palatinato, il cui clima temperato-freddo ne esalta i profumi. Zona di produzione: Le colline ben esposte e soleggiate di Roveré della Luna e della Valle dell'Adige a nord di Trento ad altitudini comprese fra i 250 e i 400 m s.l.m. I vigneti di Roveré della Luna si trovano su un conoide antico, con suoli bruni, poco profondi, ricchi di scheletro con matrice franco-sabbiosa; mentre i vigneti dell'alta Valle dell'Adige sono situati su depositi di origine glaciale (morene e conoidi), con arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie: suoli mediamente profondi, di tessitura franco-sabbiosa, ricchi di sassi e ciottoli. Il clima di quest'area è di tipo sub-continentale, con inverni piuttosto rigidi e spesso nevosi ed estati calde, ma con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che favoriscono la produzione di vini molto aromatici con profumi e sapori molto freschi. Vitigni: Esclusivamente Traminer. Varietà poco produttiva, ma di qualità eccellente. Le rese sono mantenute sui 60-65 ettolitri per ettaro. Il grappolo è piccolo, compatto, alato e di colore rosa intenso a completa maturazione. È un vitigno molto esigente per quel che riguarda suolo e clima: predilige suoli ricchi di scheletro, molto sciolti e non calcarei. E' abbastanza resistente alle gelate invernali.

Vinificazione ed affinamento: Le uve raccolte a mano perfettamente mature e rigorosamente scelte, vengono diraspate e pigiate; il mosto così ottenuto rimane a contatto con le bucce per breve tempo a temperatura di 56°C allo scopo di estrarne gli aromi. La pressatura viene eseguita con particolare attenzione, evitando l'eccessiva estrazione di colore, anche se il mosto in questa fase può assumere una tipica colorazione ramata che durante la fermentazione alcolica scompare spontaneamente assumendo tonalità giallo oro con tenui riflessi verdolini. Dopo la fermentazione, condotta in inox a temperatura non superiore ai 20°C, segue l'affinamento in tank per 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento. Dati analitici: -Alcool: 13,50% vol. -Acidità totale: 5,2 g/l -Estratto totale netto: 23 g/l -Zuccheri residui: 5 g/l - Contiene solfiti Caratteristiche organolettiche: Vino bianco dal colore luminoso, giallo oro, con riflessi brillanti evidenzia una grande consistenza. All'olfatto è intenso, ricco, con note olfattive molto intense di rosa tea con tenue sfumature olfattive di spezie, come il timo e il ginepro. In bocca il vino è elegante e strutturato, di grande equilibrio, quasi cremoso. Molto ricco il retrogusto che si esprime con lunga persistenza, che rievoca profumi di rosa, di albicocca e di ananas essiccate. Abbinamenti: Ottimo con torte salate, antipasti a base di pesce, salse e primi piatti con verdure o con secondi a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Cabernet Sauvignon Trentino DOC BOTTEGA VINAI

Vitigno proveniente dalla Gironda (Bordeaux) e introdotto in Trentino alla fine del XIX sec., si è diffuso soprattutto nelle zone collinari dove ha trovato un habitat ideale per la produzione di vini di alto pregio. La produzione unitaria piuttosto contenuta ed i grappoli di piccole dimensioni ne hanno limitato la diffusione alle zone veramente vocate. Vinificato assieme al Cabernet Franc ed al Merlot costituisce il rinomato Rosso Trentino doc, un taglio bordolese prodotto in Trentino a partire dall'inizio degli anni sessanta.

Zona di produzione: La Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige, nelle zone collinari meglio esposte tra Rovereto ed Avio. I suoli dove si trovano i vigneti sono di tipo franco-sabbioso-ghiaiosi e si trovano ai piedi dei conoidi di origine glaciale o sui depositi morenici a matrice grossolana con scarsa riserva idrica.

Vitigni: Esclusivamente Cabernet Sauvignon, con rese di 60 hl/ha. La foglia è pentalobata con seni completamente chiusi, tali da lasciare cinque fori all'interno della foglia stessa, che d'autunno scolora in un rosso caratteristico; grappolo di medie dimensioni, spesso spargolo e con acini piuttosto piccoli, buccia pruinosa e resistente; polpa carnosa, di sapore fruttato e leggermente erbaceo.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte a mano nel mese di ottobre, perfettamente mature e con vinaccioli ben lignificati. La vinificazione avviene in piccoli recipienti di acciaio inox, costruiti a base larga per favorire il rimescolamento e il contatto del mosto con le bucce. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo piuttosto lungo (oltre 10 giorni), durante il quale avviene anche la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene affinato, parte in barrique di rovere francese e parte in piccole botti di rovere di Slavonia, dove rimane a maturare per 12-15 mesi.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino rosso di colore rubino molto intenso, si esprime al naso con sentori intensi di frutti di bosco (mirtillo e mora) ben integrati a sentori tostati di vaniglia e note di spezie (chiodo di garofano). Al sapore evidenzia una grande armonia, anche grazie alla dolcezza dei tannini, che rendono il gusto pieno, persistente e di grande equilibrio. Abbinamenti: Carni grigliate, selvaggina nobile, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 C°

Pinot Nero Trentino DOC BOTTEGA VINAI

Il Pinot nero, originario della Borgogna, è il capostipite della nobile famiglia dei Pinot (P. bianco e P. grigio). Il suo habitat naturale è su terreni collinari piuttosto freddi, fra il 46° e 51° parallelo lat. Nord, che in Italia comprende il Trentino. La versatilità delle uve, se coltivate in zone adatte e vinificate sia in bianco (per l'ottenimento del Trentodoc), sia in rosso, con predisposizione a lungo invecchiamento, per la finezza della qualità, portano il Pinot nero ai vertici della classifica mondiale.

Zona di produzione: Le colline di Trento su terreni morenici nella fascia altimetrica tra i 300 e i 450 m s.l.m.

Vitigni: Esclusivamente Pinot nero, vitigno introdotto in Trentino sul finire dell'800, con rese piuttosto basse che non superano i 50 hl/ha. Foglia normale con lobi appena accennati e dentatura irregolare; tralcio con internodi corti, molto ramificato, diffuse femminelle e scarsa vigoria; grappolo piccolo compatto, talvolta alato; acini piccoli con polpa incolore, succosa, dal gusto finemente fruttato.

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione è condotta secondo il tradizionale sistema "in rosso" con durata della macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 7/8 giorni. Dopo una breve permanenza in tank di acciaio inox segue l'affinamento che per una parte viene condotto in barrique ed in parte in botti di rovere, per una durata di 10 – 12 mesi.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l Estratto secco netto: 27 g/l -Zuccheri residui: secco -
Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino rosso di colore rubino, con tipiche sfumature rosso-mattone che si evidenziano con il prolungato invecchiamento. Presenta profumi molto pronunciati, di frutti rossi, amarena in particolare e confettura, con sentori di mandorla e note vanigliate. Piuttosto impersonale se troppo giovane, si affina notevolmente col passare del tempo per l'ottima struttura regalando sensazioni vellutate e di cipria di notevole armonia.

Abbinamenti: Risotto alla mantovana, agnello al forno, faraona in umido, grigliate di carni bianche.

Temperatura di servizio: 16-18°

Lagrein Dunkel Trentino DOC BOTTEGA VINAI

Coltivato fin dal XVI secolo dai Padri Benedettini a Gries di Bolzano, il vitigno Lagrein è ben diffuso anche in Trentino, al punto da autorizzare l'opinione che il suo nome possa derivare dalla Vallagarina. È un vitigno autoctono dalle più nobili caratteristiche qualitative. Predilige ambienti caldi e riparati, nonostante il germogliamento tardivo gli eviti i danni da gelate primaverili; in primavera è sensibile ai grandi sbalzi di temperatura ed alle piogge abbondanti, che causano una scarsa allegagione e una bassa resa produttiva. In compenso, le uve danno un vino di notevole concentrazione e complessità. Zona di produzione: Le zone pedecollinari meglio esposte della valle dell'Adige e della Vallagarina sui conoidi di Besenello. Sulle colline della Valle dell'Adige, i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati con matrice ghiaioso-sassosa. In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei, ben strutturati e ben drenati, con molti ciottoli e con un discreto contenuto di argilla. I climi di queste zone sono di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. In Vallagarina, troviamo anche il benefico influsso dell'Ora del Garda, una piacevole brezza che si leva nelle ore pomeridiane dal Lago di Garda. Vitigni: Esclusivamente Lagrein in purezza, con rese di 50 ettolitri per ettaro. Caratteristica foglia pentagonale trilobata con seno peziolare ad U, che d'autunno scolora nel rosso-bruno; il suo grappolo è corto e tozzo, talvolta con un'ala ben evidente, con acini coperti di persistente pruina.

Vinificazione ed affinamento: Nel tipo "dunkel" la vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene ad una temperatura di 28-29°C e con lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox, per permettere un migliore contatto tra mosto e parti solide. Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove si svolge la fermentazione malolattica, al termine della quale inizia un invecchiamento di 12-14 mesi. Prima dell'imbottigliamento, subisce un ulteriore affinamento in piccole botti di rovere per altri 4-6 mesi.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 4,7 g/l -Estratto secco netto: 30 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti Caratteristiche organolettiche: Vino rosso di colore rubino molto intenso con sentori intensi di frutti di bosco (lampone, ribes rosso e mora) e di vaniglia; la notevole complessità olfattiva si ritrova puntualmente anche in bocca, in tutta la sua pienezza. Vino di notevole struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra tannini ed acidità, gradevolmente vivace e persistente al sapore. Abbinamenti: Antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne, pollo alla cacciatora. Temperatura di servizio: 16-18°C