

## Cavit Bottega Vinai Chardonnay

Hvitvin / Italia / Trentino-Alto Adige

**Produsent:** Cavit

**Årgang:** 2022

**Land:** Italia

**Distrikt:** Trentino-Alto Adige

**Område:** Trentino

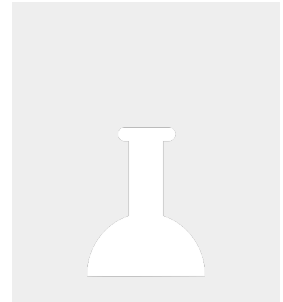
**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 143.22 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 189.9,-

**EDP nr. :** 6284897

**SAP nr. :** 9084796



### Innhold:

Syre:5.8

Sukker:3

Alkohol:13 %

### Om produsenten

Cavit er en av de viktigste vinprodusentene i hele Nordøst-Italia, og er et stort kooperativ med tilholdssted i Trentino. Cavit er en forkortelse for Cantina Viticoltori Trentini.

Kooperativet representerer over 5.000 vinbønder og druedyrkere, og omfatter godt over 6.000 hektar med plantet vinmark, i tillegg til at de eier 11 vingårder. Cavit står for 60 prosent av regionens årlige vinproduksjon. På eiendommen ligger det også et stort forskningssenter som samarbeider med lokale vinbønder. Dette bidrar til å videreutvikle produksjonen til et enda høyere nivå, med eksperimentell druekloning og fokus på nye produksjonsteknikker. Forskningssenteret gjenspeiler Cavits engasjement for å styrke Italia som vinland, og instituttet samarbeider også tett med flere av Europas beste vitikulturelle forskningssentre.

De tilstøtende provinsene Trentino og Alto Adige har lignende geografi og klima, men har gjennom tiden blitt utsatt for ulike kulturelle påvirkninger. De refereres derfor ofte til som «de toeggede tvillingene i Nord-Italia», og utgjør den nordligste delen av landet, med Alto Adige i nord og Trentino i sør. Den fjellrike regionen består av en lang, smal dal som strekker seg sørover fra grensen til Østerrike og ned til Gardasjøen.

Det er de majestetiske alpene som definerer landskapet og vinenes karakter. Temperaturforskjellen mellom dag og natt i de høytliggende vinmarkene er stor, og det er dette som gir vinene sin friske og delikate struktur.

### Vinifikasjon

Druene kommer fra Serravalle-åsene nær Ala i Vallagarina og Valle dei Laghi nord for Gardasjøen. Manuell innhøstning av druene og forsiktig pressing. Lagring delvis i fat som gir vinen et lett, behagelig preg av vanilje og søtt bakverk på nesen og lagring delvis på ståltanker.

### Smaksbeskrivelse

Strågul farge med grønnaktige hint. Intens, vedvarende bukett, med toner av gult eple, aprikos og ananas. Fyldig, avrundet gane; vakkert balansert med en rik, vedvarende ettersmak.

### Passer til

Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr