

Cavit Rulendis Pinot Grigio

Hvitvin / Italia / Trentino-Alto Adige

Produsent: Cavit

Årgang: 2020

Land: Italia

Distrikt: Trentino-Alto Adige

Område: Trentino

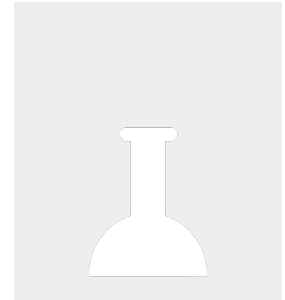
Drue: 100% pinot grigio

Veil. pris horeca: 188.02 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 225.0,-

EDP nr. : 6284913

SAP nr. : 9084797



Innhold:

Syre:6.4

Sukker:1,5

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 Vitecoltori 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

De utvalgte vinmarkene er høyt beligget på ca. 400-600 moh og er plassert ved foten av Brenta Dolomittene i Bleggio Superiore, i Judicaria-dalene og i området Tenno og Padaro nord av Gardasjøen. De bratte skråningene av disse vingårdene gir perfekt soleksponering. Klimaet er typisk preget av at det ligger såpass høyt opp med kalde, tørre vintre og kjølige, ventilerte sommer med markante forskjeller mellom dag- og nattetemperaturer i løpet av modningsperioden. Druene er høstet for hånd i ulike perioder avhengig av modningsgraden til druene fra de ulike vinmarkene. Nøye selektering av de beste druene. Forsiktig pressing av hele bunter, for å unngå ekstraksjon av den rosa fargen fra skallene. Fermentering utføres i temperatur kontrollerte ståltanker og lagring på bunnfallet til april og ytterligere lagring på flaske på rundt ett år. Lave avlinger ca. 45 hl/ha.

Smaksbeskrivelse

Strågul farge. Duften består av en bukett med fruktige aromaer som minner om grønne epler, pære og sitrus. Smaken består av struktur og kompleksitet, flott balansert og god syrestruktur og fin mineralitet.