



MASO
TORESELLA

— La Cuvée —

Maso Toresella Bianco Cuvée 2023

Vigneti delle Dolomiti IGT

È ottenuto da una selezione particolare di alcune varietà a frutto bianco; il maggior contributo è dato dal Sauvignon blanc e dallo Chardonnay a cui vanno aggiunti il Riesling Renano ed il Gewürztraminer. Un connubio di gusti che dà vita ad un vino dall'aroma elegante e personale.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Laghi, incuneata tra i monti ai piedi delle Dolomiti poco distante dal Lago di Garda. Il vigneto è collocato nelle vicinanze del Lago di Toblino nel comune catastale di Calavino a 250 m s.l.m. Quest'area si è formata in seguito allo sbarramento della valle ad opera del conoide del fiume Sarca, un deposito di materiali che il fiume stesso ha trasportato verso valle nel corso del tempo. Il clima è di tipo sub-mediterraneo ed è caratterizzato dalla presenza di una brezza che soffia costantemente (Ora del Garda), rendendo l'ambiente idoneo ad ottenere vini con importanti caratteri di finezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

VITIGNI

È ottenuto da una selezione particolare di alcune varietà a frutto bianco; il maggior contributo è dato dal Sauvignon blanc e dallo Chardonnay a cui vanno aggiunti il Riesling Renano ed il Gewürztraminer. I vigneti sono allevati a Guyot con densità di impianto di circa 5.000 ceppi per ettaro.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, anche crudo; primi piatti con salse alle verdure; secondi di carni bianche con sughi a base di pomodoro e olive.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le diverse varietà, raccolte manualmente, sono state vendemmiate separatamente nella ultima decade di settembre. Alla diraspatura e pigiatura dei grappoli è seguita la macerazione a freddo (10°C) del mosto a contatto con le bucce per 6 ore, in modo da facilitare l'estrazione aromatica, ultimata la quale, il mosto, separato dalle parti solide, è stato fermentato in inox a temperatura non superiore ai 18°C.

Il vino è stato affinato sur lies fino al momento dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,90 g/l
Estratto secco netto: 22,20 g/l
Zuccheri residui: secco
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet complesso ed elegante con profumi fruttati che ricordano gli agrumi freschi, come il cedro e la frutta a pasta bianca: mela gialla e pesca. Completano il bouquet le note fruttate tropicali di ananas, e quelle speziate, meno intense, di salvia e mentuccia. Al sapore è un vino ben strutturato con finale armonico e fresco.



TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12-14°C

Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.almemasi.it www.cavit.it

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini) IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)


CAVIT
TRENTO