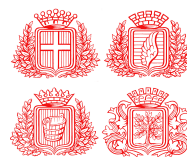


Quattro Vicariati Rosso 2022 Trentino Superiore DOC



"Rosso bordolese" di particolare pregio che prende il nome dalla zona dei Quattro Vicariati, compresa fra i comuni di Ala, Avio, Brentonico e Mori, in Vallagarina. È questa la zona maggiormente vitata di tutto il Trentino, la più meridionale e perciò spesso la più vocata per i grandi vini rossi. Etichetta storica per Cavit, nata a metà degli anni Sessanta, tutt'ora rimane un vino di grande pregio a cui vengono riservate particolari attenzioni in vigneto ed in cantina. L'annata 2022, per l'andamento climatico particolarmente favorevole, con un'estate molto calda ed asciutta, è da considerarsi tra i migliori millesimi prodotti.

ZONA DI PRODUZIONE

Una selezione particolare di vigneti coltivati a Guyot e pergola semplice, situati sulle pendici collinari del fiume Adige, caratterizzati da terreni argillosi-calcarei e ottima esposizione.

DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

VITIGNI

Il maggiore contributo è portato dal Cabernet Sauvignon, integrato in piccola parte dal Cabernet Franc; il resto del taglio è rappresentato dal Merlot.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione, sia per i Cabernets che per il Merlot, è condotta seguendo lo schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione con contatto delle bucce (13-14 gg). Completata la fermentazione, segue l'affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 15 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene effettuato un ulteriore affinamento di circa 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,00% vol
Acidità totale: 4,96 g/l
Estratto secco netto: 29,40 g/l;
Zuccheri residui: secco;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora, tabacco e cacao. Al gusto evidenzia grande equilibrio e struttura con note di piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Finale lungo e avvolgente.

ABBINAMENTI

Ideale con carne alla griglia, selvaggina, bolliti o primi piatti a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16 -18 °C



Cavit S.C. Sede Legale: Via del Ponte, 31 38123 Trento

Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito www.cavit.it www.altemasi.it

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

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


Cavit
TRENTO