

Gewurztraminer

KRAJ	Włochy
REGION	Trydent
APELACJA	Trentino DOC
SZCZEP	Gewürztraminer
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750
CERTYFIKATY	Wino wegańskie

Aromat:

Klasyczna aromatyczność prezentująca intensywną kwiatowość ale też owoc liczi, imbir oraz zioła takie jak tymianek czy jałowiec. Zdecydowany i wyrazisty zapach.

Smak:

Świetna koncentracja smaku i kremowa tekstura. Przywodzi skojarzenia suszonej moreli, soku z liczi oraz ananasa. Całości nieodzownie towarzyszy różana nuta, a w finiszu delikatnie ukłuje imbirowy akcent.

Potrawy:

Żółte curry z warzywami, kuchnia tajska, indyk w sosie śmietanowo-ziołowym

Więcej informacji:

Przed fermentacją moszcz jest macerowany przez krótki czas na skórkach. Sama fermentacja odbywa się w niskiej temperaturze - maksymalnie 20 stopni. Dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 4 - 5 miesięcy.

Cavit/ Bottega Vinai

Trydent to absolutnie wyjątkowa część włoskiego półwyspu. Jest to stosunkowo niewielki obszar, który stanowi idealne połączenie mikroklimatu i terenów, które mimo pewnych różnic współistnieją w doskonałej harmonii.

Historia Cantina Viticoltori del Trentino - w skrócie Cavit, rozpoczęła się w latach 50-tych ubiegłego wieku, gdy grupa trydenckich winiarzy, zdając sobie sprawę z wyjątkowości regionu, utworzyła konsorcjum, którego celem było promowanie kultury i najwyższej jakości win z Trentino. Obecnie Cavit zrzesza 11 dużych spółdzielni winiarskich oraz 5250 stowarzyszonych z nimi plantatorów winorośli, którzy reprezentują 60% produkcji wina w Trydencie.

Cavit produkuje szeroką gamę win w takich apelacjach jak Vini Trentino DOC, Trentino Superiore DOC, Valdadige DOC - Teroldego Rotaliano, Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola, Gewürztraminer, Lagrein Dunkel, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Scjaiva Gentile, Sauvignon oraz wina musujące - Spumanti Metodo Classico Trento DOC: Altemasi Riserva Graal, Altemasi Millesimato, Altemasi Brut, Altemasi Rosè. Wiele z nich to laureaci krajowych i międzynarodowych nagród. Wszystko to dzięki ciągłemu rozwojowi i procesowi badań enologicznych. Cavit gromadzi, kontroluje i wybiera produkty tworzone przez stowarzyszone wytwórnie wina, przeprowadzając kontrole na każdym etapie - od dojrzewania po butelkowanie. Firma współpracuje z renomowanym Instytutem Rolniczym San Michele all'Adige (Fundacja Edmunda Macha), który kształci najbardziej wyspecjalizowanych agronomów, jak również z innymi włoskimi ośrodkami badań nad winem.