Cavit Collection Oak Zero Trentino

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Chardonnay
Producteur	Cavit
Pays	Italie
Région	Alto Adige
Format	750 ml
Degré d'alcool	12 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

La région de Trente est la patrie de choix du chardonnay, après la Bourgogne d'où il est originaire. Il a été introduit dans la région à la fin de 19ème siècle par l'Istituto Agrario di San Michele, et s'est bien développé depuis.

Le chardonnay couvre actuellement un quart de la superficie totale du Trente dans la vigne. Les vignobles sur les collines de Vallagarina sont situés sur des terrasses anciennes d'origine fluviale, ombragées, bien drainées, aux sol argileux de profondeur moyenne et avec une faible teneur en chaux. Cette zone de culture est caractérisée par un climat de transition entre le sous-continent et le moyen-européen, avec quelques zones limitées de microclimat subméditerranéen. Un aspect essentiel du climat de la vallée de Vallagarina est l'ensoleillement important qu'il reçoit.

Vinification et vieillissement

Ce vin est produit selon la méthode classique de fabrication des blancs. Après que les grappes aient été égrappées et écrasées, le jus obtenu est macéré à froid (10 °C) pendant 8 heures en contact avec les peaux. Le moût produit est fermenté dans des cuves inox à une température contrôlée de 15-18 °C. Après la fermentation, le vin est décanté, laissé sur les lies pendant au moins 10 mois et soutiré seulement une fois après 6 mois. Le batonnage est réalisé chaque semaine afin d'optimiser le collage et l'enrichissement des saveurs. Après la mise en bouteille, le vin y mûrit pendant une courte période.

Caractéristiques

Ce chardonnay a une couleur jaune paille, des reflêts verdâtres. Il se caractérise par des arômes fruités (pomme jaune, pêche mûre, melon), de délicates notes d'agrumes (citron confit), et tropicales (ananas). Il révèle un grand caractère en bouche, avec un bon équilibre entre corps et texture, et une longue finale. Une agréable note citronnée en finale met en évidence la fraîcheur du vin.

Accords mets et vins

Poisson sauté, pâtes et risotto aux fruits de mer, viandes blanches rôties.

Autres informations

Acidité totale : 5,8 %

Extrait sec net : 21,50 g / l

Cavit Collection Oak Zero Trentino

Sucre résiduel : 3 g / l

Code produit

Québec : 14008249