



ACQUISTATO IL .....

**"Quattro Vicariati" Trentino Superiore DOC Magnum 2017 2017**

**Taglio bordolese in stile Cavit**



Quattro Vicariati, qui proposto in versione magnum, ossia in una bottiglia da 1,5 litri, è un Rosso Trentino Superiore DOC che nasce da uve internazionali. E', come si dice in gergo, un elegante taglio bordolese, composto per il 65% da uve di Cabernet Sauvignon e per il 30% restante da Merlot, a cui si aggiunge una piccola percentuale, circa il 5% di Cabernet Franc. Una (grande) chicca enologica firmata da Cavit, prodotta con uve provenienti dalla zona compresa tra Ala, Avio, Brentonico e Mori, in Vallegarina. Questa area, definita appunto dei Quattro Vicariati, è la più meridionale della regione ed è dunque la più vocata per la produzione dei grandi vini rossi. Vinificazione in rosso, con macerazione sulle bucce di circa due settimane, dopo la fermentazione il vino viene lasciato maturare in barrique e piccole botti in rovere per almeno 24 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa altri 12 mesi. Vino rosso di colore rubino intenso e luminoso, al naso regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. In bocca, invece, evidenzia un grande equilibrio, con note tipiche di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido ha tannini nobili e un finale lungo e avvolgente. Rosso di bel carattere, questo Quattro Vicariati è ideale con i primi piatti conditi con sughi saporiti, ma anche carne alla griglia e formaggi stagionati.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

- La Vigna**
- Terreno** Argilloso calcareo
- Esposizione** Sud Ovest
- Allevamento** Pergola semplice e spalliera
- Densità imp.** 4500
- Il Vino**
- Tipologia** Vino rosso fermo
- Provenienza** Trentino
- Uve** Cabernet Sauvignon 65% Merlot 30% Cabernet Franc 5%
- Gradazione** 13.5% vol
- Temp. Servizio** 18 gradi
- Quando Berlo** da invecchiamento
- Abbinamento** Menu di carne
- Vinificazione** Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 13-14 giorni. Completata la fermentazione, segue affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, segue affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.
- Sensazioni** Colore rosso rubino intenso, regala al naso, sensazioni balsamiche e note fruttate di prugna, mora con finale di leggero tabacco. Al gusto, grande equilibrio con leggera nota di peperone verde, e piccoli frutti rossi maturi. Sapido, morbido con trama fitta di tannini nobili. Chiude speziato con finale lungo ed avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.