

# Maso Cantanghel

## SOTSÀS CUVÉE Vigneti delle Dolomiti IGT



### ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – tre vigneti di proprietà Vigna Caselle (Cembra), Vigna Cantanghel (Civezzano) e Serso (Pergine Valsugana)

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso-calcareo con esposizione sud

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con cordone rinnovato; 6000 ceppi a ettaro – resa 80 ql/ha

### UVE

Chardonnay 40%, Pinot Bianco 40%, Sauvignon Blanc 20%

### RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Vendemmia ultima settimana di settembre o nei primi giorni di ottobre a seconda delle annate. La raccolta è eseguita a mano in piccole casse.

L'uva pigiata e diraspata viene fatta macerare per alcune ore in pressa. Si esegue poi la soffice spremitura delle uve. La fermentazione avviene in parte in barriques e in parte in botte. Il vino ottenuto matura sui lieviti di fermentazione fino all'estate in attesa dell'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo brillante di media intensità, naso estremamente ricco, complesso, elegante. Buona la combinazione tra le componenti fruttate-floreali e vanigliate. Di grande struttura, sapidità e longevità.

### ABBINAMENTI

Primi piatti in generale, ottimo con quelli a base di pesce e crostacei. Secondi piatti con pesce di lago o di mare. Formaggi freschi (pecora).

Grado alcolico: 13,00 %

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.