

Maso Cantanghel

SOTSÀS CUVÉE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

TERROIR

Trentino – tre vigneti di proprietà Vigna Caselle (Cembra), Vigna Cantanghel (Civezzano) e Serso (Pergine Valsugana).
Argilloso-calcareo, porfirico, sabbioso.

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 15 anni

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. 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 %

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: più di 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.



MASO CANTANGHEL S.a.S. di Simoni Federico società agricola
Via Carlo Sette, 21 | LAVIS (TN)
TEL. 0461.246353 - www.masocantanghel.eu - info@masocantanghel.eu

