



CAVIT PRINCIPATO PINOT NOIR

IGT PROVINCIA DE PAVÍA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 12,0%

Vinificación: La uva se recolecta en su punto máximo de madurez y se fermenta durante 6-8 días a temperaturas controladas en pequeñas cubas de acero inoxidable. A continuación, el vino se coloca en barricas de roble de mayor tamaño, donde reposa sobre sus lías hasta que se produce la fermentación maloláctica. El vino se afina en tanque antes de embotellar y liberar.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura vivaz.



Rodolente de cereza negra y frutos rojos.



Bien estructurado, con sabores a frutos rojos.



Un complemento perfecto para carnes a la brasa, salmón y pavo.

CAVIT
COLLECTION

La Bodega

La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com