



CAVIT ROSCATO SWEET WHITE IGT TREVENEZIE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco dulce

Variedades: mezcla de variedades de uva autóctonas.

Alcohol: 8,0%

Vinificación: Cada variedad se vendimia y vinifica por separado, lo que permite que la uva alcance la madurez perfecta. Tras el despalillado, el mosto se macera con los hollejos para que conserve la máxima fragancia. El mosto se mantiene a baja temperatura hasta la fermentación, momento en el que se mezclan las variedades. Cuando el vino ha alcanzado un contenido de alcohol del 8%, la fermentación se interrumpe bajando la temperatura a aproximadamente 32 ° F dejando un alto nivel de azúcar residual natural.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color pajizo pálido con burbuja fina y delicada.



Aromas delicados a melocotón, manzanas amarillas y cítricos confitados.



Dulce pero refrescante con un final persistente.



Muy versátil. Un gran aperitivo e igualmente espléndido con carnes blancas, platos italianos clásicos y comidas picantes. Disfruta bien frío.

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