

CAVIT

Le principali linee

Altemasi



Si tratta di prodotti realizzati secondo il Metodo Classico con la prestigiosa denominazione Trento DOC: Altemasi Riserva Graal, Altemasi Brut Millesimato, Altemasi Brut e, recentemente, Altemasi Rosé. Il primo è l'espressione più alta della cantina dello spumante di Cavit. Una riserva realizzata solo con le uve delle grandi annate (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) e preparato con una accurata selezione delle cuvées migliori; la sboccatura viene realizzata ben oltre i sessanta mesi dal "tirage". Il risultato è un prodotto di altissimo livello, di grande stoffa ed eleganza.

Altemasi Millesimato è prodotto esclusivamente con le migliori uve Chardonnay, la sboccatura avviene ben oltre i 24 mesi indicati dal disciplinare: è un protagonista assoluto della tavola, elegante e fine, di grande equilibrio.

Anche Altemasi Brut ha un uvaggio 100% Chardonnay. Con perlage molto fine, si caratterizza per un colore giallo paglierino, con sfumature verdoline, un profumo fruttato con sentore di lievito e un sapore equilibrato, pieno, fresco e di grande persistenza.

Altemasi Rosé Metodo Classico è il nuovo perlage da uve Chardonnay e Pinot Nero di alta collina (tra i 450 e 600 metri di altitudine) che si combinano armonicamente per una cuvée di prestigio.



Müller di Cavit Cuvée Speciale

SPUMANTI



Vivace protagonista dell'aperitivo è Müller di Cavit Cuvée Speciale. Per la sua morbidezza e i suoi caratteristici toni aromatici, è molto amato dal pubblico femminile e dai giovani, ideale in ogni occasione di degustazione.

Oltre al Müller di Cavit Cuvée Speciale, tra gli altri vini spumanti prodotti secondo il metodo Charmat, citiamo il Sanvigilio Moscato Dolce ideale accompagnamento per dolci e pasticceria.



I Masi Trentini

I MASI TRENTINI



E' la linea di produzione di altissima qualità, frutto di un'elaborata ricerca volta all'individuazione di ecosistemi particolarmente favorevoli e tecniche di vinificazione molto attente.

Fanno parte di questa linea: il Maso Toresella Chardonnay affinato in barrique, il Maso Toresella Cuvée, ottenuto da una selezione particolare di varietà a frutto bianco, il Teroldego Rotaliano Doc Maso Cervara, che ha ricevuto anche l'importante riconoscimento dei "tre bicchieri" del Gambero Rosso e il Marzemino del Maso Romani.



I Millesimati

I MILLESIMATI



E' la linea esclusiva per la ristorazione composta solo da vini con denominazione Trentino Superiore DOC: Marzemino d'Isera Vaioni, Müller Thurgau Zeveri e Rosso Quattro Vicariati, tipico uvaggio bordolese, etichetta storica di Cavit prodotta fin dagli anni sessanta.



Bottega Vinai

BOTTEGA VINAI



E' la linea che raccoglie un vasto assortimento di vini rossi, bianchi e rosati, riservata alla ristorazione e alle enoteche. Sono prodotti esclusivi e prestigiosi tutti DOC: Pinot Grigio, Müller Thurgau, Chardonnay, Nosiola, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Schiava Gentile, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Teroldego Rotaliano, Lagrein Dunkel e Merlot.



Mastri Vernacoli



È la collezione recentemente oggetto di un profondo restyling d'immagine e un importante piano di comunicazione pubblicitaria. Racchiude tutta la ricchezza enologica del Trentino e propone vini quali il blasonato Teroldego Rotaliano, il Gewürztraminer, il Müller Thurgau e il Marzemino.



I vini dolci

VINI DOLCI



Completano la gamma per l'alta ristorazione Arèle Vino Santo, Amula Moscato Rosa, Rupe Re Vendemmia Tardiva e Sanvigilio Moscato Liquoroso.

Prodotto esclusivamente con uve Nosiola ben mature provenienti dalla Valle dei Laghi ai piedi delle Dolomiti, il Vino Santo vanta in Trentino una storia secolare.

Dopo aver selezionato solo i grappoli perfettamente sani, i viticoltori distendono le uve su tradizionali graticci, chiamati nel dialetto locale proprio "arèle".

Queste vengono fatte poi appassire in fruttaia con ventilazione naturale e vinificate in primavera, tradizionalmente durante la settimana santa di Pasqua, da qui il nome Vino Santo.

E' dunque proprio dall'unione di questi consolidati processi che nasce Arèle Vino Santo, un prodotto che riesce ad esaltare il fascino della tradizione e a trasmettere i sapori e le pregevoli sensazioni del Trentino.

