

## *Quattro Vicariati Rosso 2017* **TRENTINO SUPERIORE DOC**

*“Rosso bordolese” di particolare pregio che prende il nome dalla zona dei Quattro Vicariati, compresa fra i comuni di Ala, Avio, Brentonico e Mori, in Vallagarina. È questa la zona maggiormente vitata di tutto il Trentino, la più meridionale e perciò spesso la più vocata per i grandi vini rossi. Etichetta storica per Cavit, nata a metà degli anni Sessanta, tutt’ora rimane un vino di grande pregio a cui vengono riservate particolari attenzioni in vigneto ed in cantina.*



**Zona di produzione:** Una selezione particolare di vigneti coltivati a Guyot e pergola semplice situati sulle pendici collinari del fiume Adige, caratterizzate da terreni argillosi-calcarei ed ottima esposizione.

**Vitigni:** Il maggiore contributo (due terzi) è portato dal Cabernet Sauvignon, integrato in piccola parte dal Cabernet Franc; il resto del taglio è rappresentato dal Merlot (30 %).

**Vinificazione ed affinamento:** La vinificazione, sia per i Cabernets che per il Merlot, è condotta seguendo lo schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione con contatto delle bucce (13-14 gg). Completata la fermentazione segue l'affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene effettuato un ulteriore affinamento di circa 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

**Dati analitici:** -Alcool: 13,50% vol. -Acidità totale: 4,95 g/l -Estratto secco netto: 30 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso e luminoso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Chiude speziato. Finale lungo e avvolgente.

**Abbinamenti:** Primi piatti di pasta asciutta con sughi saporiti. Carne alla griglia e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C