



CARTELLA STAMPA - COMPANY PROFILE

CANTINA  VITICOLTORI

CAVIT

TRENTO

PR & PRESS: AD MIRABILIA | Febbraio 2024



Sommario

- Pag. 1 Cavit: tradizione e avanguardia
- Pag. 2 La Storia di Cavit: la ricerca dell'eccellenza
- Pag. 3 Cavit: un gruppo leader in continua espansione
- Pag. 4 Spumanti in crescita
- Pag. 5 Undici cantine per interpretare il Trentino
- Pag. 6 Le 5 macro-zone del territorio
- Pag. 7 PICA: viticoltura intelligente ed eco-sostenibile
- Pag. 9 Cavit: l'enologia si fa arte
- Pag. 10 Altemasi: DNA trentino, personalità inconfondibile
- Pag. 12 Cavit: le principali linee di vini
- Pag. 18 Certificazioni
- Pag. 19 Contatti

CAVIT s.c.



Presidente: Lorenzo Libera



Direttore Generale: Enrico Zanoni

Ufficio Stampa Cavit:

AD MIRABILIA
cavit@admirabilia.it
Tel. +39 02 4382191

Contatti:

Serena Blundo
Tel. +39 340 90 36 543

Chiara Carinelli
Tel. +39 347 78 98 673

Cavit: tradizione e avanguardia

Nome di punta del comparto vitivinicolo italiano, Cavit è una realtà esemplare di **consorzio di secondo grado**, ovvero un consorzio di cooperative. Situata nel cuore del Trentino, alle porte di Trento, Cavit riunisce **undici cantine sociali del territorio**, collegate ad **oltre 5.250 viticoltori** della provincia, coprendo così un'area vitata pari a **oltre il 60% dell'area coltivata a vigneto del Trentino**. Cavit riceve e seleziona dalle Cantine socie le materie prime prodotte, controllando ogni fase – dalla raccolta, fino alla commercializzazione.



Nel corso di più di **settant'anni di attività**, la società trentina ha sviluppato un'expertise singolare in cui filiera e sistema si fondono in un **virtuoso modello di cooperazione, unico in Italia**, sintesi tra rispetto per la tradizione e avanguardia tecnologica, sostenibilità e ricerca scientifica.

Frutto di numerosi investimenti nel corso degli anni, il sistema produttivo di Cavit si basa su **rigorosi processi**, che garantiscono **standard elevati** e costanti a tutti i vini e spumanti.

Rendere il vino di qualità un piacere quotidiano da condividere è da sempre una missione per Cavit, portabandiera di un approccio che mira ad accrescere il numero degli amanti e appassionati del buon vino.

I vini Cavit si distinguono per l'**ottimo rapporto qualità-prezzo** che li fa apprezzare ad un ampio pubblico di consumatori, in tutto il mondo.



La storia di Cavit: la ricerca dell'eccellenza

La storia di Cavit **inizia nel 1950** quando alcuni viticoltori si associano con l'intento di valorizzare meglio insieme i vini della tradizione trentina.

Da questo Consorzio di Cantine Sociali, si svilupperà la grande azienda che oggi tutti conoscono.

Il Consorzio si poneva come obiettivi principali quelli di assistere le cantine associate, promuovere la cultura del vino di qualità in Trentino, fornire una formazione costante e un aiuto quotidiano ai viticoltori per orientarli verso le tecniche di coltivazione più avanzate nel segno dell'eccellenza.

Solo più tardi, nel **1957**, il Consorzio decise di sviluppare la commercializzazione dei vini, dotandosi anche di una cantina per soddisfare al meglio le necessità ormai diverse dei suoi associati.

Al **1964** risale la costruzione della sede di Ravina di Trento, ampliata a partire dal 1977 fino a raggiungere negli anni le attuali dimensioni di 80 mila metri quadri.



In seguito alle nuove acquisizioni oggi possiamo parlare di Gruppo Cavit, una cantina all'avanguardia dove ogni fase della lavorazione è gestita da personale specializzato coadiuvato da computer, laboratori interni di analisi e controllo qualità. Vanta una capacità di stoccaggio di circa 300mila ettolitri, un impianto di imbottigliamento meccanizzato tra i più evoluti al mondo, con 6 linee dedicate e un magazzino per la consegna del prodotto finito unico nel suo genere. Completamente automatizzato e gestito da robot, è alimentato da pannelli fotovoltaici che ne garantiscono l'impatto zero.

Cavit: un gruppo leader in continua espansione

L'impegno e gli investimenti per il perfezionamento costante della filiera e delle modalità produttive più all'avanguardia premiano Cavit nel tempo con risultati significativi. Il bilancio 2022/2023 certifica un **fatturato consolidato del Gruppo di 267,1 milioni di euro** – in leggero incremento (+0,9%) rispetto all'esercizio precedente. Un segnale di continuità e stabilità, che sottolinea l'efficacia delle politiche di diversificazione e la validità di un approccio che pone al centro sostenibilità e innovazione.



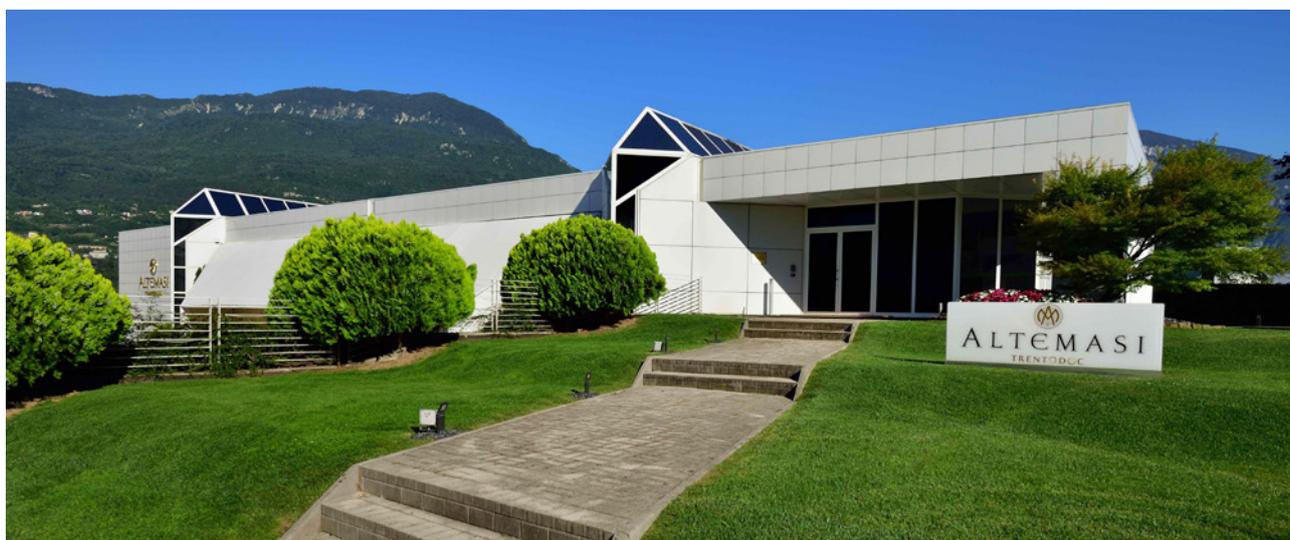
Il Gruppo è oggi composto dal Consorzio Cavit Sc a cui fanno capo le società Cesarini Sforza SpA e GLV Srl (quest'ultima all'80%), acquisite nel dicembre 2019, oltre che la società tedesca Kessler Sekt controllata al 50,1%. **In Italia**, Cavit ha ribadito la propria **leadership nei vini trentini all'interno della Grande Distribuzione**, dove la linea Mastri Vernacoli primeggia con Müller Thurgau, Pinot Nero, Marzemino e Gewürztraminer, tutti Trentino Doc. Sul **canale Horeca** prosegue con successo l'**affermazione delle etichette di maggior pregio della Cantina**, come la linea I Masi, veri propri "cru", e le eccellenze trentine frutto di una selezione di specifici territori particolarmente vocati alla produzione di vitigni autoctoni come la linea dei Trentini Premium.



L'export continua a rappresentare più del 76% del volume d'affari del Gruppo, con il Nord America e in particolare gli Stati Uniti in primo piano. Regno Unito, Germania e Olanda continuano a guidare la classifica dei paesi di sbocco del vecchio continente per Cavit, che presidia i canali di grande distribuzione e Horeca. In Italia, secondo mercato per il Gruppo dopo gli Stati Uniti, la fedeltà al marchio e la qualità dei prodotti hanno consentito il mantenimento delle posizioni per un giro d'affari complessivo che continua a rappresentare il 24% del consolidato.

Spumanti in crescita

Prosegue il trend positivo delle linee di spumantistica del Gruppo con risultati soddisfacenti per il brand premium **Altemasi Trentodoc**, linea di eccellenza del metodo Classico di Cavit premiata nel corso dell'anno da numerosi riconoscimenti di prestigio, a testimonianza della costante crescita della reputazione del marchio.



Crescita sostenuta per **Cesarini Sforza Spumanti e Kessler Sekt & Co KG.**, che hanno tutti beneficiato del ritorno dei consumi fuori casa, del buon andamento del comparto spumantistico e, nel caso di Cesarini Sforza, dell'allargamento distributivo ottenuto grazie al supporto della controllante.

Kessler Sekt & Co KG.

Prestigiosa azienda tedesca dedicata, dal lontano 1826, alla produzione di spumanti di qualità metodo Classico e Charmat, nella sua bella sede alle porte di Stoccarda. Nome di spicco della tradizione spumantistica della Germania, paese che vanta il primato mondiale nel consumo di spumante, Kessler Sekt utilizza le uve Chardonnay e Pinot Nero del Trentino, che vengono spumantizzate e imbottigliate in Germania dando vita a un prodotto raffinato, rivolto a un pubblico molto esigente. La società tedesca ha registrato un aumento del fatturato del 10%, salendo a 13 milioni di euro.



Undici cantine per interpretare il Trentino



Il legame di Cavit con il Trentino è forte e inscindibile: le coltivazioni dei soci coprono circa **6.350 ettari di vigneti** in totale e presidiano l'intero territorio distribuendosi nelle **cinque macro-aree viticole**: Campo Rotaliano, Valle di Cembra, Valle dell'Adige, Vallagarina e Valle dei Laghi.

11 Cantine

- 1 Cantina Sociale ROVERÉ DELLA LUNA
(VALLE DELL'ADIGE)
- 2 Cantina ROTALIANA di Mezzolombardo
(CAMPO ROTALIANO)
- 3 Cantina di La-Vis e Valle di Cembra
(VALLE DELL'ADIGE E VALLE DI CEMBRA)
- 4 Cantina TOBLINO
(VALLE DEI LAGHI)
- 5 Cantina Sociale di TRENTO
(VALLE DELL'ADIGE)
- 6 Cantina di ALDENO
(VALLAGARINA)
- 7 VIVALLIS
(VALLAGARINA)
- 8 AGRARIA DI RIVA DEL GARDA
(ALTO GARDA)
- 9 Cantina D'ISERA
(VALLAGARINA)
- 10 Cantina Sociale MORI - COLLI ZUGNA
(VALLAGARINA)
- 11 Cantina Sociale di AVIO
(VALLAGARINA)



Le 5 macro-zone del territorio



CAMPO ROTALIANO
Teroldego, Chardonnay,
Pinot Grigio, Lagrein



VALLE DI CEMBRA
Müller Thurgau, Chardonnay, Nosiola,
Gewürztraminer, Pinot Nero



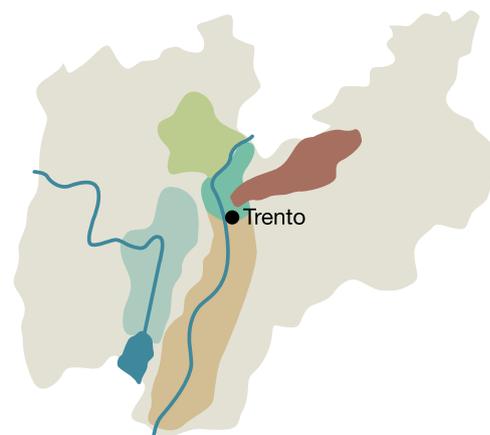
VALLE DELL'ADIGE
Pinot Grigio, Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco, Gewürztraminer,
Schiava, Lagrein, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon



VALLAGARINA
Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Moscato Giallo, Marzemino,
Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon



VALLE DEI LAGHI
Nosiola, Müller Thurgau, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Pinot Nero, Schiava, Lagrein, Merlot



Cavit firma **una gamma di vini che esprimono tutte le varietà del patrimonio vitivinicolo trentino**: dallo Chardonnay al Pinot grigio, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau, dal Pinot Nero al Marzemino e ai vini spumanti metodo classico TRENTODOC, solo per citarne alcuni dei più tipici.

La produzione vitivinicola del Trentino è rinomata, infatti, in Italia e all'estero proprio per la peculiare varietà di paesaggi che si riflette nella diversità di suoli, ecosistemi e microclimi: dalle temperature miti del Lago di Garda al clima alpino delle Dolomiti, dalle dolci pianure della Valle dell'Adige alle imponenti montagne del Brenta. Questo assicura ai vini della regione una varietà e una personalità inconfondibili.

Con **una media di circa 1.2 ettari di proprietà a testa**, i 5.250 coltivatori che compongono la filiera Cavit rappresentano l'anima di un sistema produttivo supportato da una regia impeccabile.

Grazie alla cooperazione, l'unione fa la forza: investimenti e ricerca che non sono comunemente alla portata del singolo vengono messi a disposizione di tutti grazie all'organizzazione di un consorzio votato all'innovazione. Cavit introduce così **una prospettiva nuova alla gestione contadina del vigneto, per tradizione appassionata e artigianale, attraverso competenze tecniche e tecnologiche all'avanguardia**.

L'eccellente organizzazione aziendale è valsa a Cavit il **"Premio Cooperazione"** insignito da Daniele Cernilli, enogastronomo di fama internazionale, in occasione della presentazione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017.

PICA: viticoltura intelligente ed eco-sostenibile

Fiore all'occhiello del sistema Cavit è PICA, acronimo di Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola, che rappresenta oggi la **più avanzata piattaforma tecnologica in Italia per l'implementazione di una viticoltura intelligente ed eco-sostenibile**.

Inaugurato nel 2010 da Cavit in collaborazione con due dei migliori centri di ricerca del Trentino, la Fondazione Edmund Mach (FEM) e la Fondazione Bruno Kessler, PICA è un progetto ambizioso nato con l'obiettivo di **assicurare la migliore gestione e resa delle coltivazioni**.



Guarda il video "PICA"



Oggi, dopo una lunga evoluzione e continui investimenti in ricerca e sviluppo, PICA è **un modello evoluto di pratiche agronomiche applicato "a pieno regime"** che costituisce l'innovativo modus operandi della filiera Cavit.

Sotto la regia competente di **Andrea Faustini, enologo, coordinatore e responsabile scientifico del team agronomico Cavit**, il progetto PICA viene oggi implementato da una squadra di agronomi specializzati e formati sul campo che costituiscono il **Gruppo Viticolo Cavit**: una struttura interna dedicata che assiste i viticoltori nel presidio e nella difesa dei vigneti per il conseguimento dei migliori risultati di raccolta.

L'esperienza e la bravura dei viticoltori trentini vengono dunque supportate da strumenti scientifici e dati oggettivi, per attuare una viticoltura intelligente ed evoluta, pienamente sostenibile.



Focus progetto PICA

Alla base del progetto PICA, un dato di fatto essenziale: il Trentino è una provincia che presenta un'enorme varietà di climi, altitudini e paesaggi, con tipologie di terreno adibite alla viticoltura molto diverse tra loro. Dall'avvio del progetto, **l'intero territorio vitato è stato oggetto di una scrupolosa mappatura** che, grazie all'utilizzo di strumenti avanzati e complesse analisi, ha registrato di ogni ettaro la conformazione geologica, la tipologia di terreno, la radiazione solare, l'altitudine e l'esposizione. Il risultato è oggi un'interfaccia digitale che offre a computer, tablet o smartphone una visualizzazione dettagliata dei diversi vigneti, con la possibilità di approfondire i temi in maniera semplice e ricevere preziosi input per la coltivazione.



A questa poderosa mole di informazioni si integrano per tutte le aree coinvolte **dati rilevati e aggiornati in tempo reale** durante l'intero arco dell'anno, quali esposizione al sole, umidità, temperature, sbalzi termici, eventi atmosferici. Nelle zone più critiche del territorio, **stazioni meteo** consentono il monitoraggio puntuale delle variazioni climatiche.

La piattaforma PICA consente di conoscere nei minimi dettagli ogni singolo vitigno: i dati sugli appezzamenti delle migliaia di viticoltori che compongono la filiera Cavit vengono costantemente rilevati da **appositi sensori**, per essere poi registrati e controllati quotidianamente dai software delle cantine associate. Tutte le informazioni raccolte vengono elaborate e rimesse a disposizione dei viticoltori in modo immediato e semplice, tramite **sms o email** che avvisano in tempo reale ogni singolo agricoltore sui modi migliori per procedere nel suo lavoro quotidiano: pianificare le tecniche agronomiche, monitorare patologie fungine e insetti per effettuare in modo mirato i trattamenti protettivi più consoni riducendoli al minimo, o ancora, controllare le condizioni meteorologiche e lo stato di maturazione delle uve per la corretta organizzazione della vendemmia.

Oltre ad ottimizzare la gestione quotidiana dei vigneti, il protocollo PICA offre un patrimonio di informazioni preziose per **elaborare modelli previsionali** e supportare le decisioni di medio periodo. Ciò consente, ad esempio, di individuare con precisione scientifica le varietà di uve più adatta ad ogni singola zona, pianificare lo sviluppo dei vigneti e convertire le coltivazioni seguendo l'evoluzione dei mercati, con importanti vantaggi per il business nel segno della sostenibilità ambientale.

L'azienda aderisce da oltre vent'anni al 'Protocollo per una produzione viticola di qualità in Trentino', che ha l'obiettivo di stabilire e verificare costantemente che tutte le azioni legate alla viticoltura siano idonee al raggiungimento di un'agricoltura pienamente sostenibile. Ricerca e innovazione tecnologica hanno consentito a Cavit di applicare nuove e moderne tecniche agricole, favorendo un contenimento dei trattamenti in vigna. **Il progetto PICA ha ricevuto il Premio Innovazione SMAU 2021.**

Cavit: l'enologia si fa arte

All'avanguardia nella viticoltura e nell'efficiente gestione delle coltivazioni e della vendemmia, Cavit si distingue altrettanto in cantina, dove si esprime ai massimi livelli **l'expertise dell'arte enologica**.

Una cultura che unisce l'alta qualità dei vini all'esperienza di un **team di enologi tra i più competenti e apprezzati del settore**, profondi conoscitori del territorio trentino e dei suoi pregiati vitigni.

L'opera di selezione delle cuvée e delle barrique migliori fonda le sue radici nella memoria storica olfattiva e nella capacità personale maturata negli anni con dedizione ed esercizio, insieme ad una conoscenza approfondita dei diversi frutti del terreno.



Il team di enologi Cavit (da sinistra, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello e Andrea Faustini)

Ottenere la migliore espressione di ogni vitigno, con costanza e con continuità, è la sfida del team di enologi Cavit. Un lavoro che esalta la capacità di coniugare con continuità l'alta qualità dei vini e i volumi importanti prodotti, garantendo nel tempo caratteristiche distintive e standard organolettici uniformi per ogni vino.

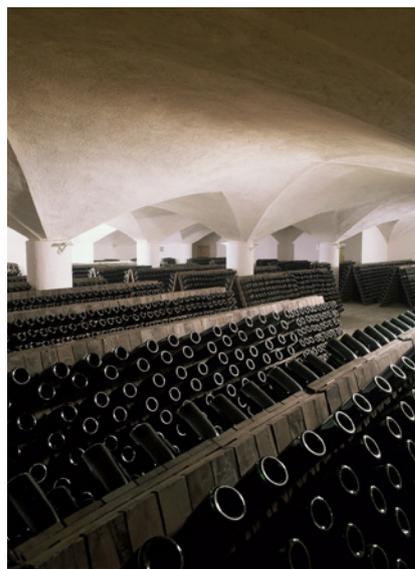
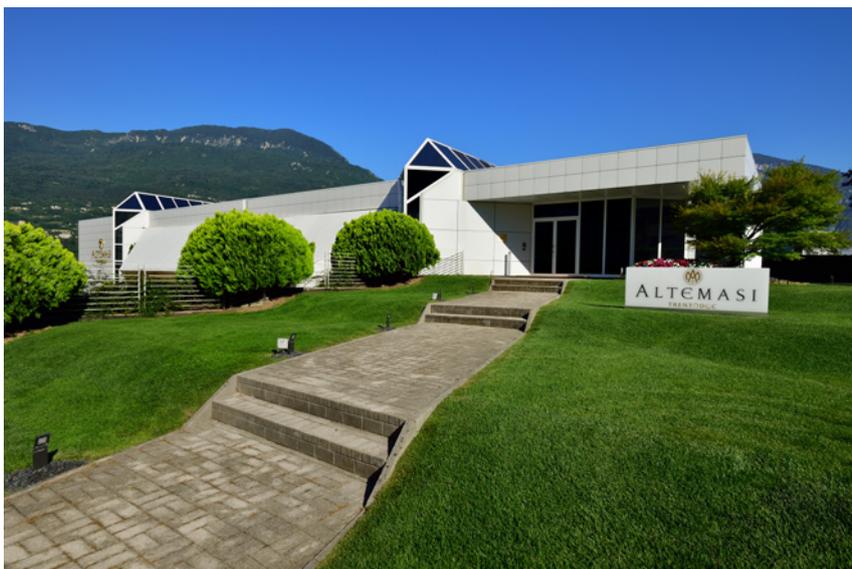
Valorizzando al meglio i frutti eterogenei della filiera Cavit, al team di enologi il difficile compito di assicurare anno dopo anno l'elevata qualità richiesta da un marchio celebre in tutto il mondo.

Altemasi: DNA trentino, personalità inconfondibile

Inaugurata da Cavit nel 1993, la **Cantina Altemasi** è dedicata agli spumanti **Metodo Classico TRENTODOC**.

La cantina è una struttura unica, di elevato livello tecnologico e grande funzionalità. Qui si palesa tutta l'**eccellenza degli spumanti Cavit**, frutto di passione e tradizione, espressione della meritata fama del Trentino come territorio ad alta vocazione vinicola e spumantistica.

Situata alle porte di Trento, la cantina Altemasi si sviluppa su 4 livelli: l'ultimo piano interrato è destinato alla maturazione dello spumante TRENTODOC, al piano superiore sono dislocate tutte le lavorazioni successive (remuage e dégorgement), in una zona adiacente sono situate le autoclavi per la produzione dello spumante metodo Charmat, mentre al piano terra si trovano le linee di imbottigliamento e confezionamento.



Autori dell'imprinting trentino degli spumanti Altemasi sono gli **enologi della Cantina**, che assicurano ogni anno il rispetto della filosofia di questi prestigiosi prodotti dallo stile unico, dotati di grande struttura e ricchezza, estremamente piacevoli, equilibrati ed eleganti.



La linea comprende prodotti realizzati secondo il metodo Classico con la denominazione DOC TRENTO: Riserva Graal, Brut Millesimato, Rosé e Pas Dosé, Blanc de Noirs, Rosé Riserva, il segreto di questi spumanti è legato alle colline più alte del Trentino (tra i 450 e i 750 metri s.l.m), dove maturano le uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti più vocati.

In questo angolo di paradiso montano, le uve maturano mantenendo un tenore acido importante, consentendo al vino di affrontare lunghi periodi di affinamento sui lieviti, che per le selezioni Altemasi Graal e Pas Dosé superano i 60 mesi. Le forti escursioni termiche favoriscono il patrimonio aromatico e contribuiscono a rendere lo spumante elegante, fresco e persistente.

Altemasi è oggi uno dei marchi più apprezzati ed amati della spumantistica italiana, con importanti premi e riconoscimenti. Per diciassette volte dal 1998 ad oggi Altemasi Riserva Graal si è aggiudicato l'ambito premio "Tre Bicchieri" della Guida Vini d'Italia edita da Gambero Rosso.

Cavit: le principali linee di vini

Il "Maso": dove il vigneto è sovrano



Il "Maso" è una linea di altissima qualità che esprime ai massimi livelli il legame indissolubile con il territorio e la cura nella coltivazione delle uve. Caratterizzata da un'immagine prestigiosa con bottiglie numerate e molto curate, dalla grafica moderna e suggestiva, questa linea top di gamma per il canale Ho.Re.Ca. comprende 4 vini ed è prodotta con le più sapienti tecniche di viticoltura.

Ogni vino della collezione Maso eredita dal suo terreno d'origine, un vero e proprio cru, le sue caratteristiche peculiari, uniche in ogni vendemmia.

Maso Cervara Teroldego Rotaliano Riserva Superiore DOC è il prezioso vino rosso prodotto dall'omonimo vitigno, coltivato ancora a pergola in 2 ettari di vigneto nel maso ai margini della piana Rotaliana, grazie a viti di più di 50 anni di età.

Maso Toresella Chardonnay Riserva, affinato in barrique, è prodotto in 6 ettari di vigneto sul lago di Toblino. Sempre dallo stesso vigneto, ha origine anche il Maso Toresella Cuvée. Realizzato con uve Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer e Riesling Renano, è una cuvée regina degli aromatici, perfetto equilibrio tra aromi e morbidezza.

Maso Romani Marzemino Trentino Superiore DOC, è una produzione molto limitata realizzata in 5 ettari di vigneto in Vallagarina, ripiantati nel 2008. Frutto di anni di elaborata ricerca sul vitigno, è l'espressione di una sapiente viticoltura all'avanguardia.



Maso Cervara



Maso Toresella



Maso Romani

Trentini Premium Cavit, la ricerca della perfezione

Se la linea "Maso" rappresenta la migliore espressione del territorio, racchiuso entro i confini di vigneti selezionati (cru), la linea "Trentini Premium" offre le interpretazioni più riuscite dell'arte enologica di Cavit.

Protagonista assoluto della linea, composta da solo pregiate etichette dedicate alla linea Ho.Re.Ca., è in questo caso l'enologo, autore capace di racchiudere in un vino la migliore espressione di un vitigno tipico.



Brusafè, Pinot Nero Trentino Superiore DOC

Espressione del Pinot Nero per eccellenza, Brusafè nasce dal sapiente blend delle uve provenienti da diverse zone: la fascia collinare di Trento, nella località di Povo e la Vallagarina, alle pendici del monte Baldo, fra i comuni di Besagno e Cazzano. Il risultato è un vino fruttato dalla struttura importante, racchiuso in una bottiglia di ricercata e moderna eleganza.

Kelter, Lagrein Trentino DOC Riserva

Nasce dalla selezione dei migliori vigneti di Lagrein di due sole zone, Roveré della Luna in Valle dell'Adige e Besenello in Vallagarina. Il nome del vino significa "torchio" in tedesco e vuole omaggiare la tradizione vitivinicola del territorio d'origine di questo vitigno autoctono di grande carattere. Di colore rosso rubino intenso, presenta sentori di frutti di bosco arricchiti da una leggera nota di vaniglia e cacao. Vino di ottima struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra un raffinato tannino ed una buona persistenza.





Quattro Vicariati, Trentino Superiore DOC Rosso

Un vino di grande pregio prodotto da Cavit fin dagli anni '60, Quattro Vicariati unisce le uve di Cabernet e Merlot per dare origine ad un vino iconico 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 spesso la più vocata per i grandi vini rossi.

Forte della sua storicità e del suo prestigio, l'etichetta gode di particolari attenzioni tanto in vigneto quanto in cantina.

Cum Vineis Sclavis, Schiava Trentino DOC

Nel Medioevo, i contadini inventarono una tecnica per controllare la crescita delle viti e creare ordinati filari, legando le piantine ad un supporto rigido. Da qui l'espressione "Cum Vineis Sclavis", letteralmente "Viti Schiavizzate", poi "Schiava". Per queste origini la Schiava è riconosciuta come uno dei vitigni di più antica coltivazione del Trentino e Cavit oggi torna a vinificarla in rosso, come da tradizione. Ha un colore rosso rubino brillante e un profumo fragrante con timbro fruttato che ricorda la ciliegia ed il lampone. Il gusto è secco, con sottofondo piacevolmente amarognolo di mandorla e lampone. Adatto in qualsiasi occasione, è un vino di facile beva che si apprezza maggiormente se bevuto giovane.





Rulendis, Pinot Grigio Trentino Superiore DOC

Un nome evocativo espressione degli antichi territori e delle prime selezioni di Pinot Grigio coltivate in Trentino col nome di "Ruländer". Rulendis, e qui è insita la reale peculiarità, nasce dalla ricerca di zone non convenzionali per la coltivazione del Pinot Grigio: aree di montagna 'estreme' caratterizzate da un clima alpino ed altitudini non usuali per la coltivazione di questa varietà, ma ideali per l'esaltazione della componente aromatica e minerale di questo prodotto.

Zeveri, Müller Thurgau Trentino Superiore DOC

Dai vigneti più alti del Trentino, coltivati tra i 550 e i 700 metri slm nelle zone di Riva di Vallarsa nella Valle del Leno, a Cimone sulle pendici del Monte Bondone e a Stenico nelle Valli Giudicarie, nasce un vino contraddistinto dalla spiccata aromaticità. L'elevata altitudine dei vigneti ed il clima alpino di montagna rappresentano le condizioni necessarie per esaltare al massimo le caratteristiche di questo vitigno, ulteriormente valorizzate dalle molteplici sfaccettature che possono assumere i profumi e i sapori del vino derivanti dai diversi terreni su cui giacciono i vigneti. Esclusivamente Müller Thurgau, un vitigno tra i più tipici del Trentino.





Conzal, Nosiola Trentino Doc

Vino bianco dalla **delicata struttura** che prende il nome dal trentino "conzal", piccolo recipiente in legno a cono utilizzato un tempo dai viticoltori locali per trasportare a spalla l'uva durante la vendemmia nelle zone di altura. Un nome evocativo scelto per sottolineare la limitata quantità in cui oggi vengono prodotte le pregiate uve di Nosiola, vitigno autoctono presente in Trentino sin dal 1500.

I vigneti di provenienza del Conzal sono situati in collina, a circa 350 m s.l.m. nella zona di coltivazione più rinomata per la Nosiola: i Monti di Calavino, una dorsale scolpita dal ghiacciaio con suoli profondi, calcarei, marnosi e ben drenati e un clima sempre ventilato che favorisce una maturazione ottimale dei grappoli. Solo qui, grazie alla conformazione di queste zone particolarmente vocate a questa tipologia di vitigno, si riesce ad ottenere un vino fresco. Di straordinaria **delicatezza all'olfatto** e di notevole **piacevolezza e armonia al palato**.

Valdelac Cuvée Rosé

Valdelac Cuvée Rosé è un vino rosato che nasce dall'unione di Schiava e Teroldego.

La **Schiava** è una varietà autoctona della regione Trentino-Alto Adige, coltivata da tempo immemore. Il **Teroldego** è la varietà autoctona per eccellenza caratteristica della provincia di Trento, coltivata nel campo Rotaliano. Il risultato è un vino dal colore rosato tenue, vivo e brillante. Il profumo fragrante e il timbro fruttato lo rendono molto versatile.



Bottega Vinai: orgoglio della cantina

Esclusivamente riservata alla ristorazione e alle enoteche, la linea Bottega Vinai di Cavit offre un panorama ampio e completo dei vini della regione, tutti rigorosamente DOC.

Dal Lagrein al Cabernet Sauvignon, dal Merlot alla Nosiola, passando per Marzemino, Sauvignon Blanc, Schiava Gentile e altri ancora, Bottega Vinai offre vini del territorio di grande qualità e finezza.



Matri Vernacoli, il Trentino in tavola tutti i giorni

È la collezione dedicata all'uso domestico quotidiano dove Cavit occupa, in particolare, le primissime posizioni nel consumo di vini bianchi fermi a livello nazionale (fonte Circana). Racchiude tutta la ricchezza enologica del Trentino e propone vini quali il blasonato Teroldego Rotaliano, il Gewürztraminer, il Müller Thurgau e il Marzemino.

Tra i vini più prestigiosi della linea, più apprezzati dal pubblico ha sicuramente un posto d'onore il Trentino DOC Gewürztraminer. Vino bianco con caratteristiche particolari di aromaticità e di finezza, è originario del vicino Alto Adige ma viene prodotto con successo anche in Trentino. Il profumo aromatico con note speziate, fine e delicato, il sapore secco ed equilibrato sono i punti di forza di questo vino.

Spumanti Metodo Charmat



Müller di Cavit: il best seller

Tra i prodotti di punta della cantina, apprezzatissimo dal pubblico, spicca il Müller Thurgau di Cavit, spumante prodotto secondo il metodo Charmat nelle due versioni Brut e Cuvée Speciale: una produzione tipica trentina che sottolinea ulteriormente il rapporto con il territorio grazie alla denominazione "Dolomiti IGT".

Tra gli spumanti più venduti nel canale della distribuzione organizzata e tra i più conosciuti sulla scena nazionale, Müller Thurgau Brut Dolomiti IGT è estremamente adatto al momento dell'aperitivo, ma ideale in ogni occasione. Disponibile in un'eccezionale profondità di gamma (formati 0,20, 0,75, 1,50, 3,0 litri) e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, questo amatissimo best seller è prodotto secondo il metodo Charmat ed è particolarmente apprezzato per la morbidezza e i particolari toni aromatici.

È invece destinato al canale Ho.Re.Ca. il Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato. Dal perlage finissimo, per la sua morbidezza e i suoi caratteristici toni aromatici è uno spumante molto amato dal pubblico femminile e dai giovani, protagonista in particolare dell'aperitivo milanese.



Certificazioni

L'impegno di Cavit nella gestione della propria attività è perfettamente in linea con una filosofia, peraltro tipicamente Trentina, volta alla tutela e al rispetto del territorio e delle sue ricchezze.

Lo dimostrano le **numerose certificazioni internazionali** conseguite negli anni. Prima fra tutte, nel 1997, la certificazione in conformità alla norma internazionale UNI EN ISO 9002 per i Sistemi di Gestione Qualità, successivamente adeguata agli aggiornamenti normativi e quindi oggi **UNI EN ISO 9001**, indispensabile per un'azienda che opera nei grandi mercati internazionali.

Sempre a livello internazionale, nel 2006 si sono aggiunte le certificazioni secondo gli standard **BRCGS (Global Standard for Food Safety - British Retail Consortium)** e **IFS (International Food Standards)**.

Nel 2009 Cavit ha ottenuto la certificazione **UNI EN ISO 14001** per i sistemi di gestione ambientale, che concerne la gestione dei processi aziendali nel rispetto dell'ambiente, e nel 2014 la certificazione del sistema di gestione salute e sicurezza nei luoghi di lavoro secondo lo standard **UNI ISO 45001**, che testimonia l'attenzione e la sensibilità costante nei confronti del mantenimento di alti standard di sicurezza a tutela di tutti i collaboratori.

Le certificazioni ottenute vengono gestite tramite un sistema di gestione integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza nel rispetto dei più elevati standard di qualità e sicurezza dei prodotti, ambientali e sicurezza dei lavoratori.

Nel gennaio 2015 si è aggiunto un riconoscimento molto importante, il Certificato di Eccellenza rilasciato da Certiquality e riservato a una piccola selezione di aziende all'avanguardia, che hanno dimostrato un impegno volontario responsabile nella propria governance aziendale.

Cavit ha inoltre ottenuto le seguenti certificazioni:

Operatore Economico Autorizzato (AEO), rilasciata dall'Agenzia delle Dogane alle Aziende che operano attivamente nell'esportazione dei propri prodotti verso i Paesi extra-europei. In applicazione al Codice Doganale e ai regolamenti UE, l'Azienda viene riconosciuta come operatore affidabile e sicuro nell'ambito delle proprie attività commerciali.

Certificazione Agroalimentare Biologico: certifica la produzione agroalimentare biologica secondo il Reg. CE 834/2007 che definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione nell'Unione Europea. L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità dell'ecosistema suolo, la salubrità dei prodotti e rafforza la sostenibilità senza usare prodotti di sintesi (es. fitofarmaci e concimi chimici).

SQNPI (Sistema qualità nazionale produzione integrata): i soci viticoltori, in collaborazione con le proprie cantine sociali e supportati dall'Ufficio Viticoltura di Cavit, hanno aderito al sistema qualità nazionale produzione integrata promosso dal MIPAAF. La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e con indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata.

Contatti

CAVIT s.c.

Sede legale e amministrativa, cantina:
Via del Ponte, 31 - 38123 Trento (TN)
Tel. 0461 38 17 11 - Fax 0461 91 27 00
cavit@cavit.it - www.cavit.it

 @CavitViniTrentini

 @CavitViniTrentini

 @CavitTrento

 @GruppoCavit

Orario di apertura uffici:

Lunedì / Venerdì: dalle 8.00 alle 17.00

Enoteca di Cavit

Via del Ponte, 33 - 38123 Trento (TN)
Tel. 0461 38 17 91

Orario di apertura:

Lunedì / Venerdì: dalle 9.30 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 18.00
Sabato: dalle 10.00 alle 12.30

Shop online

shoponline.cavit.it

Sede di rappresentanza:

Maso Toresella
Via Toresella, 2 - 38072 Sarche (TN)

Ufficio Stampa Cavit:

AD MIRABILIA
cavit@admirabilia.it
Tel. +39 02 4382191

Cantina Altemasi

Via del Ponte, 45 - 30123 Trento (TN)
Tel. 0461 38 17 11 - Fax 0461 91 27 00
www.altemasi.it

 @AltemasiTrentodoc

 @AltemasiTrentodoc

Contatti:

Serena Blundo
Tel. +39 340 90 36 543

Chiara Carinelli
Tel. +39 347 78 98 673

CANTINA  VITICOLTORI
CAVIT
TRENTO