CANTINA VITICOLTORI

CAVIT

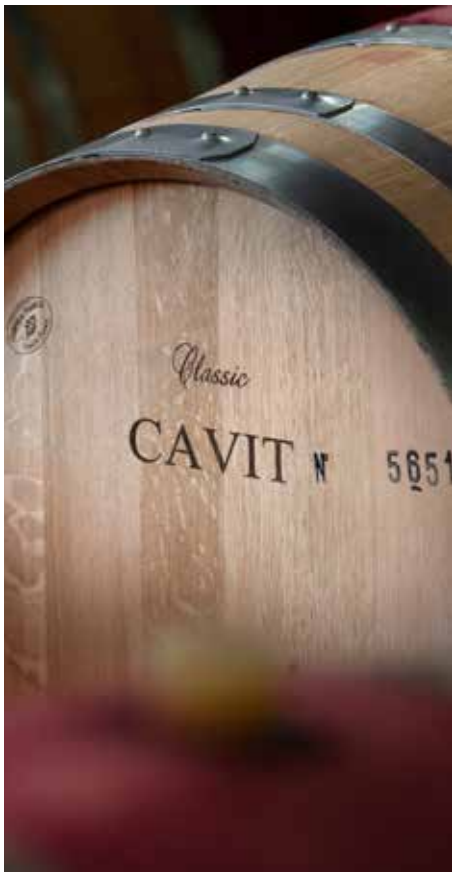
TRENTO

COMPANY PROFILE

PR & PRESS: AD MIRABILIA | Ottobre 2026


CAVIT


4V ROSSO
VICARIATI
QUATTRO


Classic
CAVIT


CAVIT
TRENTO

Sommario

Pag. 1 Un modello cooperativo unico
Pag. 2 I pilastri del modello Cavit
Pag. 3 La storia di Cavit: la ricerca dell'eccellenza
Pag. 4 Un Gruppo leader con una visione strategica globale
Pag. 5 Spumanti in crescita
Pag. 6 Cavit, il cuore del vigneto Trentino
Pag. 7 Le 5 macro-aree viticole del territorio
Pag. 9 PICA: viticoltura di precisione ed eco-sostenibile
Pag. 11 L'enologia si fa arte
Pag. 12 Altemasi Trentodoc: eleganza autentica e stile inconfondibile
Pag. 13 Profonda connotazione territoriale
Pag. 14 Le principali linee di vini
Pag. 23 Certificazioni
Pag. 24 Contatti

CAVIT s.c.



Presidente: Lorenzo Libera



Direttore Generale: Enrico Zanoni

Ufficio Stampa Cavit

ad Mirabilia
cavit@admirabilia.it
Tel. +39 02 4382191

Contatti
Chiara Carinelli
Tel. +39 347 78 98 673

Serena Blundo
Tel. +39 340 90 36 543

Un modello cooperativo unico

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 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 coltivazione delle vigne all'affinamento dei vini, fino alla commercializzazione.



Nel corso di oltre **settant'anni di attività**, la società trentina ha consolidato un'expertise distintiva, 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 cospicui investimenti nel corso degli anni, il sistema produttivo di Cavit si basa su **rigorosi processi**, che garantiscono **standard qualitativi elevati** e costanti sull'ampia gamma di vini e spumanti.

Quando la qualità del vino diventa accessibile

In un panorama vitivinicolo dove la qualità è spesso considerata sinonimo di esclusività a prezzi elevati, Cavit rappresenta una sfida a questo paradigma. Il suo modello distintivo **garantisce una qualità elevata e costante mantenendo prezzi accessibili** per il consumatore. Una filosofia che oggi risponde perfettamente alle esigenze di un mercato più attento, informato e alla ricerca di valore autentico.





I pilastri del modello Cavit

1 Diversità territoriale come asset strategico

La parcellizzazione dei vigneti e la varietà di territori, gestite attraverso il modello cooperativo, permettono di valorizzare ogni caratteristica delle uve, destinandole alle linee di prodotto più adatte.



2 Ampio bacino viticolo come risorsa

Il controllo di una quota rilevante della superficie vitata trentina consente di bilanciare al meglio le variabilità stagionali e climatiche locali, assicurando qualità stabile e costante.



3 Cura artigianale dei vigneti

La dimensione contenuta dei vigneti coltivati dai soci viticoltori (in media 1,2 ettari) ne consente una cura artigianale, col supporto quotidiano di Cavit. Anche la vendemmia è rigorosamente manuale, permettendo la selezione delle uve direttamente in vigna.



4 Know how tecnologico che genera valore

La piattaforma tecnologica PICA permette una viticoltura di precisione, ottimizzando le risorse e migliorando la qualità, con una gestione mirata e sostenibile che valorizza ogni singolo vigneto.



Grazie a questi elementi chiave - diversità territoriale, ampio bacino viticolo, cura artigianale dei vigneti ed innovazione tecnologica - Cavit può offrire un'ampia segmentazione della propria gamma, con linee di prodotto dedicate a mercati e canali diversi. Ogni linea beneficia della stessa competenza organizzativa ed enologica, declinata secondo parametri qualitativi coerenti con il proprio segmento di riferimento. Un sistema virtuoso che consente di presidiare efficacemente mercati e canali diversi – dagli USA al mercato nazionale, dalla GDO all'Horeca - mantenendo per ciascuna proposta un'identità chiara e un rapporto ottimale tra qualità e valore.

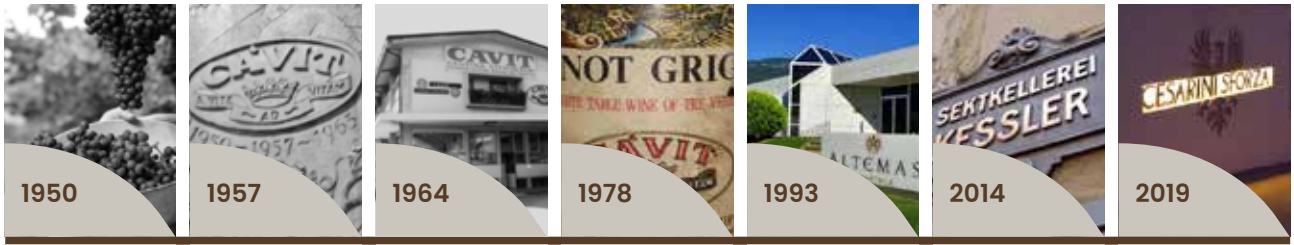
La storia di Cavit: la ricerca dell'eccellenza

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 e 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.



1950	1957	1964	1978	1993	2014	2019
Fondazione del Consorzio di Cantine Sociali	Nascita della cantina per commercializzare i vini degli associati	Costruzione attuale sede di Ravina (Trento)	Primo export negli Stati Uniti	Fondazione Cantina Spumante Altemasi	Cavit diventa Gruppo (acquisizione Kessler)	Acquisizione Cesarini Sforza e GLV

In seguito alle diverse acquisizioni, oggi possiamo parlare di Gruppo Cavit, una realtà all'avanguardia dove ogni fase del processo produttivo è presidiata da personale altamente specializzato e supportata da sistemi digitalizzati di monitoraggio, oltre che da laboratori interni di analisi e controllo qualità. Il Gruppo 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 logistico per la distribuzione del prodotto finito, unico nel suo genere. Completamente automatizzato e gestito da sistemi di movimentazione robotici, è alimentato da pannelli fotovoltaici che ne garantiscono l'autosufficienza energetica, contribuendo concretamente alla riduzione dell'impatto ambientale.

Un Gruppo leader con una visione strategica globale

L'impegno e gli investimenti nel costante perfezionamento della filiera e nell'adozione di modalità produttive all'avanguardia hanno consolidato nel tempo il posizionamento competitivo del Gruppo Cavit, riflettendosi in risultati solidi e continuativi. Con un **fatturato consolidato di 242,8 milioni di euro nell'esercizio 2024/2025**, il Gruppo si conferma tra i principali protagonisti del settore in Italia. Un risultato che attesta l'efficacia delle politiche di diversificazione e del presidio strategico di diversi mercati e canali, oltre alla validità di un approccio che pone al centro sostenibilità e innovazione.



Il Gruppo è oggi composto dalla capogruppo Cavit Sc e dalle controllate Cesarini Sforza SpA (100%), GLV Srl (80%), acquisita nel dicembre 2019, oltre che dalla società tedesca Kessler Sekt & Co. KG (50,10%), acquistata nel 2014.

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. Nel canale **Horeca** prosegue con successo l'affermazione della linea Bottega Vinai, una panoramica completa del patrimonio enologico trentino frutto di un'accurata selezione dei vigneti, oltre alle **etichette di maggior pregio della Cantina**, come la linea I Masi, veri propri "cru".

L'export rappresenta circa il 75% 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 25% del consolidato.



Spumanti in crescita

Prosegue il trend positivo delle linee di spumantistica del Gruppo, trainato in particolare da Altemasi Trentodoc, linea di eccellenza del Metodo Classico di Cavit, costantemente riconosciuta da premi e attestazioni di prestigio, a conferma della crescita reputazionale del marchio.



Performance positive anche per le altre linee del Gruppo, che confermano la propria solidità in un contesto di mercato complesso. Cesarini Sforza Spumanti, storica Cantina del Trentodoc, rafforza il suo posizionamento identitario. Kessler Sekt & Co. KG., forte di una tradizione ultracentenaria, presidia sia il segmento del Metodo Classico sia quello del Metodo Charmat, mantenendo solidità e coerenza di marca.

Kessler Sekt & Co KG.

Prestigiosa azienda tedesca dedicata, dal lontano 1826, alla produzione di spumanti di qualità metodo Classico e Charmat, nella sua storica 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.



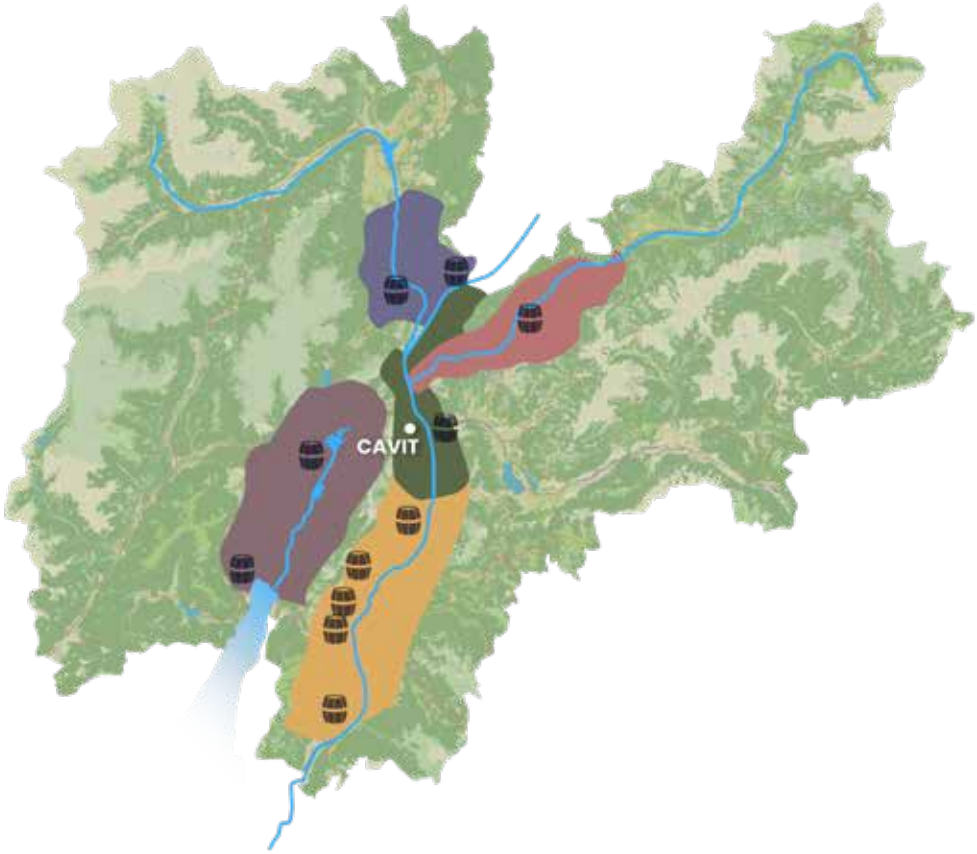




Cavit, il cuore del vigneto Trentino

Il legame di Cavit con il Trentino è forte e inscindibile: le coltivazioni dei soci coprono circa 6.350 ettari di vigneti in totale, più del 60% dell'area vitata della provincia, e presidiano tutte le cinque macro-aree viticole del territorio: Campo Rotaliano, Valle di Cembra, Valle dell'Adige, Vallagarina e Valle dei Laghi. Ciò rende Cavit il principale rappresentante del patrimonio vitivinicolo trentino.

- Campo Rotaliano
- Valle di Cembra
- Valle dell'Adige
- Vallagarina
- Valle dei Laghi









Le 5 macro-aree viticole del territorio

1

Campo Rotaliano

Il Campo Rotaliano presenta un suolo costituito da ghiaia e ciottoli, ricchissimo di scheletro e molto permeabile, coperto da un sottile strato di sabbia e limo derivati da depositi alluvionali. Culla del Teroldego Rotaliano, grazie al clima continentale, questa zona è habitat ideale anche per altre varietà a bacca rossa.

Vitigni: Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio, Lagrein



2

Valle di Cembra

La Valle di Cembra è caratterizzata da un clima alpino e suoli di natura sia vulcanica che glaciale. I porfidi vulcanici sono poco profondi e silicei, adatti a vini bianchi leggermente aromatici. I suoli da depositi glaciali sono profondi, ricchi di scheletro e strutturati, ideali per le basi spumante.

Vitigni: Müller Thurgau, Chardonnay, Nosiola, Gewürztraminer, Pinot Nero



3

Valle dell'Adige

Nella piana alluvionale della Valle dell'Adige si trovano suoli con prevalenza di limo e sabbia, che danno origine a vini bianchi di grande finezza ed eleganza. Lungo i fianchi delle montagne, troviamo suoli calcarei di natura dolomitica, formati da accumuli di materiali trasportati dai fiumi o dai ghiacciai. Qui prospera lo Chardonnay, destinato sia a basi spumante sia a vini fermi. A ridosso delle montagne, suoli di origine sedimentaria con prevalenza di siltite sono ideali per vini rossi e bianchi aromatici.

Vitigni: Pinot Grigio, Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco, Gewürztraminer, Schiava, Lagrein, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon



4

Vallagarina

La Vallagarina gode di un clima continentale moderato e di una grande varietà di suoli, che consentono di coltivare molte tipologie di vitigni. Nel fondovalle, troviamo suoli sabbiosi e limosi di origine alluvionale, adatti a vini bianchi da pronta beva. Nelle zone collinari, i suoli di origine glaciale, dolomitici e calcarei, producono vini bianchi da invecchiamento. Infine, le zone di Isera e Brentonico presentano suoli di natura basaltica, ben strutturati, ideali sia per le basi spumante che per produrre grandi vini rossi.

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



5

Valle dei Laghi

In Valle dei Laghi si trovano sia suoli di origine alluviale, sciolti e sabbiosi, sia suoli di origine glaciale, marnosi e talvolta argillosi. Il clima submediterraneo è ideale per un'ampia tipologia di vini: rossi, bianchi secchi e fruttati, oltre al rinomato Vino Santo Trentino. Le zone di coltivazione più fresche ed in altitudine sono ideali per produrre basi spumante da lungo invecchiamento.

Vitigni: 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: dal Gewürztraminer al Müller Thurgau, dallo Chardonnay al Pinot Grigio, 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 provincia 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. Questo ampio bacino viticolo costituisce una risorsa strategica unica, che permette di valorizzare la diversità del territorio mantenendo la cura artigianale nella gestione di ogni singolo vigneto.

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.

PICA: viticoltura di precisione ed eco-sostenibile

Fiore all'occhiello del sistema Cavit è PICA, acronimo di Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola, tra le più avanzate piattaforme tecnologiche in Italia per l'implementazione di una viticoltura di precisione ed eco-sostenibile.


Andrea Faustini

Creato 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 uno strumento ambizioso con l'obiettivo di assicurare la migliore gestione e resa delle coltivazioni e di orientare costantemente i soci viticoltori verso una sostenibilità totale.



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, la piattaforma PICA viene oggi utilizzata quotidianamente 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 Cavit con strumenti scientifici e dati oggettivi, per attuare una viticoltura di precisione ed evoluta, pienamente sostenibile.

PICA in dettaglio



Alla base della piattaforma PICA, un dato di fatto essenziale: il Trentino è un territorio 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 vigneto: 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 personalizzati 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 nocivi per effettuare in modo mirato i trattamenti protettivi più consoni, riducendoli al minimo, o ancora, controllare le condizioni meteoclimatiche per ottimizzare le risorse idriche e monitorare 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 adatte 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. La piattaforma PICA ha ricevuto il Premio Innovazione SMAU 2021.

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.**



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

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 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.

Ottenere la migliore espressione di ogni vitigno preservando ciò che il terroir gli ha donato, con costanza e continuità, è la sfida del team di enologi Cavit. Un lavoro che esalta la capacità di coniugare l'alta qualità dei vini e i volumi importanti prodotti, garantendo caratteristiche distintive e standard organolettici costanti per ogni vino, annata dopo annata.

Il lavoro enologico rappresenta la fase conclusiva di un percorso di eccellenza che parte dalla vigna: la cura artigianale dei viticoltori, il supporto di PICA, il sistema cooperativo che coordina la vendemmia e, infine, l'expertise in cantina si integrano per assicurare anno dopo anno la qualità, elevata, costante ed accessibile, che contraddistingue Cavit nel mondo.

Altemasi Trentodoc: eleganza autentica e stile inconfondibile

ALTEMASI
TRENTODOC

Fiore all'occhiello della produzione Cavit, Altemasi è una firma affermata nel segmento premium della spumantistica italiana e un autorevole riferimento del Trentodoc, il sigillo che identifica le bollicine metodo classico trentine. Destinata principalmente al canale Horeca di fascia alta e all'enoteca specializzata, la linea Altemasi testimonia la capacità di Cavit di competere ai massimi livelli qualitativi del panorama spumantistico nazionale e internazionale. Uno stile distintivo che coniuga l'eleganza e la freschezza tipiche dell'alta quota trentina con struttura, complessità e potenzialità di lunghi affinamenti.





Autori di questo stile sono gli enologi della Cantina, che assicurano ogni anno la coerenza qualitativa e il rispetto della filosofia Altemasi: un equilibrio perfetto, una sintesi d'eccellenza in cui la freschezza vibrante della montagna incontra l'armonia e la raffinatezza. Dal profondo legame con il territorio d'origine e la competenza enologica che ne conserva il carattere identitario, nasce l'Eleganza Autentica di Altemasi.

La linea comprende Brut Millesimato, Rosé, Blanc de Noirs, Rosé Riserva, Pas Dosé, Gran Cuvée e la punta di diamante, Riserva Graal.

Inaugurata da Cavit nel 1993, la Cantina Altemasi è il luogo dove avviene tutta la produzione dello spumante Metodo Classico Trentodoc. Attualmente oggetto di importanti lavori di ampliamento, la struttura rafforza ulteriormente l'expertise spumantistica di 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 è una struttura unica, di elevato livello tecnologico e grande funzionalità.

Profonda connotazione territoriale

Il segreto dell'eleganza di Altemasi è il suo **legame indissolubile con il territorio trentino**, a spiccata vocazione spumantistica.

Il suo stile affonda le radici nelle colline più alte del Trentino, **tra i 450 e gli 850 metri s.l.m.**, dove maturano le uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti più vocati.





Qui, altitudini elevate, microclimi e suoli diversi generano uve dalla finezza straordinaria e dal profilo aromatico fresco e cristallino. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono lo sviluppo del patrimonio aromatico e il mantenimento di un tenore acidico importante, fattori indispensabili per affrontare lunghi periodi di affinamento sui lieviti che, per le selezioni Riserva Graal, superano i 70 mesi.

In questa varietà di terroir prendono forma le diverse espressioni delle cuvée, meticolosamente selezionate, che si fondono poi nello stile inconfondibile di Altemasi.

Nelle Colline di Trento, i suoli di origine glaciale, profondi e calcarei, apportano "ossatura" al vino, conferendo eleganza e mineralità. In Valle dei Laghi, i suoli glaciali marnosi e le forti escursioni termiche conferiscono potenza, acidità e longevità: il "nerbo" dello spumante. La Valle di Cembra, con suoli silicei e clima alpino, dona freschezza, intensità aromatica e "carattere". L'Altopiano di Brentonico, con suoli basaltici, imprime "muscolo": potenza, austerità e sapidità.

La viticoltura di montagna, esaltata dal discreto e preciso tocco enologico, consente agli spumanti Altemasi di esprimersi in un **fresco bouquet di grande complessità ed eleganza**.

Altemasi è oggi uno dei marchi più apprezzati ed amati della spumantistica classica italiana, con importanti premi e riconoscimenti. Per diciotto 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.

LE PRINCIPALI LINEE DI VINI

Il "Maso": dove il vigneto è sovrano



Il Maso è una realtà rurale della tradizione trentina con oltre duemila anni di storia, un luogo in cui vita e lavoro agricolo convivono in un rapporto di cura e continuità. Da questa radice profonda prende il nome la linea più prestigiosa della produzione Cavit: vini d'eccellenza, veri e propri "cru" legati a un territorio ben definito, particolarmente vocato alla produzione di specifici vitigni.

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 una produzione limitata di bottiglie numerate, dalla grafica moderna e suggestiva, questa linea top di gamma per il canale Horeca comprende 4 vini ed è prodotta con le più sapienti tecniche di viticoltura. Ogni vino della linea Maso eredita dal suo terreno d'origine le sue caratteristiche peculiari, uniche in ogni vendemmia.

Maso Toresella

Maso Toresella, sede di rappresentanza di Cavit, è una prestigiosa tenuta sulle sponde del lago di Toblino, in Valle dei Laghi. Per lungo tempo residenza estiva dei Principi Vescovi della città di Trento, si compone di una dimora cinquecentesca e una villa di inizio Novecento in stile neo-rinascimentale, circondate da sei ettari di vigneto. Qui, il gruppo agronomico Cavit sperimenta tecniche viticole avanzate.



Maso Toresella Chardonnay Riserva Trentino DOC, affinato in barrique, è prodotto in 6 ettari di vigneto nell'omonimo Maso, sul lago di Toblino. Dallo stesso vigneto ha origine anche Maso Toresella Cuvée Vigneti delle Dolomiti IGT. Realizzato con uve Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer e Riesling Renano, è una cuvée con un perfetto equilibrio tra aromi e morbidezza.

Maso Romani

Maso Romani, nel cuore della Vallagarina, è circondato da un vigneto sperimentale-dimostrativo di cinque ettari, coltivato interamente a Marzemino, per studiare e valorizzare questa varietà. Come risultato di questa ricerca, iniziata nel 2003, sono stati brevettati da Cavit quattro cloni migliorativi del vitigno.



Maso Romani Marzemino Trentino Superiore DOC è una produzione molto limitata realizzata in 5 ettari di vigneto sperimentale curato dal gruppo agronomico Cavit nell'omonimo Maso in Vallagarina. Frutto di anni di elaborata ricerca sul vitigno, è l'espressione di una sapiente viticoltura all'avanguardia.

Maso Cervara Teroldego Rotaliano Superiore DOC Riserva 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.

Trentini Premium: l'alto artigianato enologico

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'expertise enologica di Cavit sul singolo vitigno.

Per questi vini, l'enologo diventa un vero e proprio sarto: seleziona le migliori uve dai vigneti più vocati con la stessa cura con cui si scelgono le stoffe per le creazioni più esclusive. Un lavoro meticoloso, vigneto per vigneto, grappolo per grappolo, che si completa con un'interpretazione enologica su misura capace di esaltare l'identità varietale e territoriale di ogni vino.

La linea si compone di sette etichette pregiate, ciascuna dedicata a un vitigno tipico del Trentino: espressioni d'eccellenza per il canale Horeca dove l'enologo esprime al massimo la propria competenza.



Brusafer, Pinot Nero Trentino Superiore DOC

Espressione dell'eleganza del Pinot Nero per eccellenza, Brusafer esprime la "potenza di fuoco" che si ritrova nel suo nome, ispirato alle storiche fortificazioni trentine. Nasce dalla sapiente selezione di uve provenienti da diverse zone vocate: 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 complesso ed armonioso, con note fruttate di ciliegia matura e profumi speziati, 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. Adatto in qualsiasi occasione, è un vino a bassa gradazione alcolica e di facile beva.



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 elevate 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 s.l.m. 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 rappresentano le condizioni ideali 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. Vino fresco, di straordinaria delicatezza all'olfatto e di notevole piacevolezza e armonia al palato.

Bottega Vinai: il patrimonio enologico trentino

La linea Bottega Vinai offre una panoramica rappresentativa del patrimonio enologico trentino: prestigiosi vini monovarietali tutti rigorosamente DOC che nascono da una selezione dei migliori vigneti del Trentino.

Esclusivamente riservata alla ristorazione e alle enoteche, la linea propone un'ampia selezione della gamma varietale della provincia: dal Lagrein al Cabernet Sauvignon, dal Merlot alla Nosiola, passando per Marzemino, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Schiava Gentile e Teroldego Rotaliano. Vini del territorio di grande qualità e finezza, perfetto equilibrio tra riconoscibilità varietale e identità trentina.



Mastri Vernacoli, il Trentino in tavola tutti i giorni

Mastri Vernacoli è la collezione dedicata alla grande distribuzione, pensata per portare la qualità trentina nel **consumo domestico quotidiano**, dove Cavit occupa le primissime posizioni nel consumo di vini bianchi fermi a livello nazionale (fonte Circana), con un **posizionamento accessibile e una forte identità territoriale**. Racchiude tutta la ricchezza enologica del Trentino e propone i vitigni più rappresentativi del territorio quali il Müller Thurgau, vitigno emblema di Cavit, il blasonato Teroldego Rotaliano, il Gewürztraminer, il Marzemino e il Pinot Grigio.

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

Tra le montagne del Trentino, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte accompagnano la maturazione delle uve, conferendo caratteristiche uniche che si esprimono nello spumante attraverso note fini e preziose. È in questo ambiente pedoclimatico ideale che nascono le bollicine metodo Charmat di Cavit, espressione fresca ed aromatica del territorio d'origine.



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 "Vigneti delle Dolomiti IGT".

Tra gli spumanti più venduti nel canale della distribuzione organizzata e tra i più conosciuti sulla scena nazionale, Müller Thurgau Brut Vigneti delle 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 particolarmente apprezzato per la sua nota aromatica fresca ed immediata.

È invece destinato al canale Horeca il Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato. Dal perlage finissimo, per la sua delicatezza e lo stile più ricercato è uno spumante molto apprezzato, protagonista in particolare dell'aperitivo.



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): Cavit e i soci viticoltori 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 basato su norme tecniche specifiche per ciascuna coltura, che includono indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta degli stessi 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

Sede di rappresentanza:
Maso Toresella
Via Toresella, 2 - 38072 Sarche (TN)

Shop online
www.shoponline.cavit.it

Cantina Altemasi

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

Enoteca 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

Ufficio Stampa Cavit

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

Contatti:
Chiara Carinelli - Tel. +39 347 78 98 673
Serena Blundo - Tel. +39 340 90 36 543

CANTINA VITICOLTORI

CAVIT

TRENTO