

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASO CANTANGHEL

ITALIA | TRENTINO ALTO ADIGE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASO CANTANGHEL

ITALIA | TRENTINO ALTO ADIGE

SOTSÀS Cuvée - Vigneti delle Dolomiti IGT

"Questo vino incontra l'arte e la passione del cantiniere, le quali si ritrovano nell'equilibrio della cuvée, nell'affinamento nelle piccole barriques, nel piacere di aprirlo dopo qualche anno e lasciarsi ammaliare dalla sua intensità."

Zona di produzione: Trentino - tre vigneti di proprietà Vigna Caselle (Cembra), Vigna Cantanghel (Civezzano) e Serso (Pergine Valsugana).

Terreno: i terreni sono in parte sabbiosi con presenza di quarzo (Serso), calcarei (Vigna Cantanghel) e vulcanici (Vigna Caselle).

Allevamento: Guyot con cordone rinnovato.

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc

Vinificazione: vendemmia ultima settimana di settembre o nei primi giorni di ottobre a seconda delle annate. La raccolta è eseguita a mano in piccole casse. L'uva pigiata e diraspata viene fatta macerare per alcune ore in pressa. Si esegue poi la soffice spremitura delle uve. La fermentazione avviene in parte in barriques e in parte in botte. Il vino ottenuto matura sui lieviti di fermentazione fino all'estate in attesa dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo brillante di media intensità.
- Profumo: naso estremamente ricco, complesso, elegante. Buona la combinazione tra le componenti fruttate-floreali e vanigliate.
- Sapore: di grande struttura, sapidità e longevità.

Abbinamenti: primi piatti in generale, ottimo con quelli a base di pesce e crostacei. Secondi piatti con pesce di lago o di mare. Formaggi freschi (pecora).

Temperatura di servizio: 10-12 °C.