



CALA CIVETTA TREBBIANO DI TOSCANA

Cala Civetta Trebbiano Toscana IGT este un vin alb italian, produs de Cantina del Morellino di Scansano, ce reflectă tradiția și terroir-ul regiunii Toscana. Obținut predominant din struguri Trebbiano, acest vin se remarcă prin prospețimea sa vibrantă, aromae florale și fructate, precum și prin mineralitatea subtilă, reflectând terroir-ul specific zonei Scansano. Este un vin versatil, perfect pentru consumul zilnic sau pentru acompanierea preparatelor mediteraneene.

TERROIR

VIILE: Viile sunt situate în regiunea Toscana, în zona Scansano, la altitudini variind între 100 și 300 de metri deasupra nivelului mării. Solurile sunt predominant nisipoase și lutoase, oferind condiții ideale pentru cultivarea soiului Trebbiano. Densitatea plantelor este de aproximativ 4.000 de vițe pe hectar, iar viile au o vârstă cuprinsă între 5 și 7 ani.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea strugurilor are loc la mijlocul lunii septembrie, când aceștia ating maturitatea optimă, asigurând un echilibru perfect între aciditate și zaharuri.

VINIFICATIE: Strugurii sunt culeși manual și păstrați utilizând zăpadă carbonică pentru a preveni oxidarea. Presarea are loc la temperaturi scăzute într-o atmosferă inertă, iar fermentația mustului ravac se desfășoară la temperatură controlată, maxim 16°C, în rezervoare de oțel inoxidabil. Fermentația malolactică nu este realizată, păstrând astfel prospețimea și caracterul fructat al vinului. Maturarea are loc în rezervoare de oțel inoxidabil timp de trei luni, pe drojdii fine, pentru a adăuga complexitate și profunzime gustului.



SOIURI DE STRUGURI
100% Trebbiano

TIP DE VIN FORMAT
Vin alb sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
10-12 °C

ZAHAR REZIDUAL
2,5 g/l

GRADUL ALCOOLIC
12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexii verzui, indicând tinerețea și prospețimea vinului.

AROMA : Note intense și plăcute de flori albe, precum soc și glicine, acompaniate de arome de pere, mere și nuanțe subtile de ierburi aromatice.

GUST : Prospețimea fructată este evidențiată de o aciditate plăcută și o mineralitate distinctă. Vinul este sec, de corp mediu, persistent, cu un final ce dezvăluie note ușor amare, amintind de migdale.

ASOCIERI CULINARE

Perfect pentru aperitive, fructe de mare, paste cu sosuri ușoare, pește grill sau brânzeturi proaspete de capră. Se potrivește excelent și cu preparate asiatice, precum sushi sau salate cu ghimbir.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi