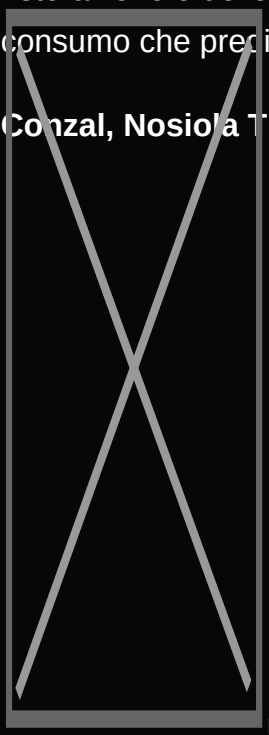
Cavit presenta due nuove etichette, Conzal e Valdelac

valdelac-schiava-rose-trentino-doc-2018-cavit-7e3acfe8

Dalla riscoperta di due antichi vitigni trentini, Nosiola e Schiava gentile, nascono due etichette novità che Cavit ha presentato in occasione di Vinitaly 2019. “Conzal” e “Valdelac”, i due protagonisti della prossima stagione, vanno ad arricchire l’ampia gamma fine wine di Cavit per il canale della ristorazione e delle enoteche, con proposte fresche e moderne in linea con le nuove tendenze di consumo che prediligono vini di qualità.

Conzal, Nosiola Trentino Doc 2018



Un bianco dalla delicata struttura che prende il nome dal trentino conzàl, 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 350m 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. Sapido, gradevole ed elegante, il nuovo Conzal è ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Nosiola. L'impronta di fiori bianchi e frutti, che ricordano l'albicocca e la mela verde, lo rendono particolarmente indicato per accompagnare primi leggeri, insalate e salumi non affumicati. Molto consigliato anche con piatti a base di pesce. La sua freschezza e autenticità si percepiscono anche attraverso la raffinata etichetta: uno sfondo chiaro impreziosito da disegni che raffigurano le nocciole selvatiche alle quali rimanda l'etimologia del nome Nosiola.

Valdelac, Schiava Rosé Trentino Doc 2018

Valdelac è una rivisitazione di un grande classico della tradizione trentina: la Schiava gentile, uno dei vitigni più antichi della regione le cui origini risalgono al 1200. Il termine Schiava veniva infatti utilizzato già nei documenti medioevali di viticoltura per indicare le viti "costrette", ovvero quelle allevate a filare o a pergola. Il nuovo Valdelac Schiava Rosé Trentino Doc 2018 rappresenta la nobilitazione di questo storico vino in chiave moderna, versione rosé: una tonalità delicata, ma al contempo viva e brillante,ottenuta grazie alla breve macerazione a freddo del mosto con le bucce.

Valdelac nasce da una selezione di vigneti situati tra i 300 e i 500 m s.l.m. intorno a Riva del Garda, sui pendii delle colline dai suoli calcarei, ghiaiosi e di origine glaciale che circondano il lago. Il risultato è un rosé dal profumo fragrante,delicato e armonico al palato,con note floreali e di frutti rossi - come la ciliegia e la fragolina di bosco - e caratterizzato da una buona persistenza e sapidità. Un rosato perfetto da gustare 'giovane'e a tutto pasto. Estremamente versatile, è ideale per accompagnare primi a base di pasta, secondi leggeri e formaggi non stagionati. Fresco nel gusto e nell'immagine: la ricercata etichetta, declinata nel caratteristico rosa del vino, rappresenta l'essenza di Valdelac, il cui nome è un omaggio al territorio d'origine e alla sua rigogliosa natura.