MADONNA DELLE VITTORIE

Madonna delle Vittorie
Via Linfano 81 – 38062 Arco (Trento) Italia
Tel. cantina e agriturismo: 0464 505542
Tel. ufficio commerciale: 0464 304555
info@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO

Da uve Chardonnay coltivate a cordone speronatoe guyot in località Creaz e Bruttagosto nel comune di Arco.

VARIETÀ: Chardonnay

TIPO DI TERRENO:
argilloso compatto sulla parte collinare, di origine alluvionale su quella pianeggiante

FORMA D'ALLEVAMENTO:
cordone speronato e guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
entro 2/3 anni dalla sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
come aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce

CLIMA: microclima sub-mediterraneo mite e particolarmente ventilato caratterizzato dalla presenza dell'Ora del Garda, un vento caldo che soffia da sud dal pomeriggio fino a tarda sera e dal Pelér, vento freddo che soffia da nord nelle prime ore del mattino.

EPOCA VENDEMMIA: settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica pressate a uva intera con raspi fino a raccogliere il 50 – 55 del succo. Il mosto, raffreddato, viene poi sottoposto a decantazione statica per 24 ore. La parte limpida aggiunta di lieviti selezionati è avviata alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo il periodo di evoluzione sulle fecce fini il vino base viene stabilizzato sotto il profilo proteico e tartarico filtrato e preparato per il tiraggio con l'aggiunta di zucchero e lieviti, operazione che di norma viene effettuato in maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi si procede alla sboccatura. Il rabbocco viene effettuato semplicemente con lo stesso vino evitando qualsiasi aggiunta di zuccheri. Operazione questa resa fattibile solo dal grande equilibrio che il vino raggiunge in maniera naturale durante l'affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori floreali e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.