

Vendemmia Tardiva

Classificazione:

Trentino Superiore DOC

Uvaggio:

Chardonnay, Pinot Bianco, Traminer e Sauvignon

Zona di produzione:

collina esposta ad ovest nella zona di Mama d'Avio, bellissimo conoide di deiezione, ventilato al mattino da venti da nord e mitigato nel pomeriggio dall'Ora del Garda

Vendemmia:

nella seconda decade di novembre si raccolgono le uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Traminer e Sauvignon che essendo state a lungo a maturare sulle viti si sono in parte infavate di Botritis Cinerea. Solo dopo che i grappoli sono stati coperti da questa muffa nobile, le uve destinate a produrre questo vino unico possono essere raccolte. L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano

Vinificazione:

l'uva viene spremuta sofficemente e pressata con lunghe soste per poter estrarre tutti i terpeni e le note aromatiche che l'uva ha prodotto durante la lunga maturazione. Il mosto è molto denso e viene subito inoculato con lieviti selezionati e fatto fermentare in legno grande. La fermentazione è molto lunga e dura almeno 40 giorni. Alla fine il vino viene travasato e lasciato a riposare in legno e in acciaio per 18 mesi prima dell'imbottigliamento

Profilo sensoriale:

vino dal colore giallo dorato brillante, le note olfattive si distinguono per la dolcezza del miele d'acacia e la spinta elegante della frutta secca. Il sapore è leggermente dolce con sentori di nocciola e vaniglia, molto equilibrato e denso di aromi, con un retrogusto di arancino e crema pasticceria

Abbinamenti:

si accosta bene con la piccola pasticceria secca, pasta frolla, torte di mele e millefoglie. Tutto da gustare con i formaggi erborinati tipo il gorgonzola, o semplicemente come vino da conversazione, fuori pasto

Temperatura di servizio:

13 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

bordolese vinaria da 500 ml

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

