

San Martin

Vino passito dolce - Bianco



ZONA DI PRODUZIONE	Zone collinari nei comuni di Nomi e Aldeno.
VITIGNO	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscato e Traminer Aromatico Alsatiano.
TIPO DI TERRENO	Calcereo e ghiaia limo - sabbiosa di origine morenica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina e Guyot.
REGOLE PARTICOLARI	Viticultura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
POTATURA INVERNALE	Molto castigata a 15/20 gemme per ceppo.
POTATURA VERDE	N. 3 nel corso della stagione.
DIRADATURE	N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta, selezionando solamente i grappoli spargoli che si prestano di più all'appassimento in vigna.
VENDEMMIA	In novembre nell'"Estate di San Martino".
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato con temperature controllate a 20°C.
MATURAZIONE	In serbatoi di acciaio INOX per 5 mesi e 24 mesi di affinamento in bottiglia.
IMBOTTIGLIAMENTO	Tarda primavera successiva alla vendemmia.
DESCRIZIONE	Vivacissimo colore giallo dorato. Grazie all'intervento della botrytis cinerea sull'uva il profumo esplose in note aromatiche e fruttate: albicocca essiccata, pesca sciroppata, ananas, frutto della passione, mango, datteri, miele e spezie dolci, fichi, frutta candita, zenzero e mandorla. Intenso e dotato di una lunghissima persistenza aromatica lascia un ricordo indelebile di un vino da uno splendido equilibrio tra sapidità, freschezza e morbidezza, diventando così seducente e morbido come il velluto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° C.
ABBINAMENTI	Tipico vino da meditazione, si apprezza gustandolo con le classiche specialità dolciarie della tradizione trentina come: la torta de fregoloti, i biscotti di mandorle e i basini de Trent. Particolare è l'abbinamento con formaggi di breve stagionatura, come freschi caprini o erborinati e miele.
DURATA	5 anni dall'imbottigliamento.