

MADONNA 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 BRUT MILLESIMATO

Spumante metodo classico *Blanc de Blancs* millesimato ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole in una zona a clima sub-mediterraneo particolarmente ventilata, situata a pochi chilometri dalla cantina.

VARIETÀ: Chardonnay

TIPO di TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

SESTO D'IMPIANTO: 2m x 0,90m

CONSUMO IDEALE:
entro 3 anni dalla sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
antipasti, salumi, formaggi, fritti e crostacei.
Ottimo per accompagnamento pasto
e con piatti di buona grassezza.



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: metà agosto.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate e giunte in cantina diraspate e pigiate. Segue pressatura soffice, solo la prima parte del mosto di sgrondo così ottenuto viene utilizzata per produrre la base del Trentodoc. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox al termine del quale il vino rimane sui propri lieviti fino a primavera. In maggio-giugno il vino viene imbottigliato per la seconda fermentazione. Al termine di 36 mesi di affinamento sui lieviti il prodotto viene sboccato e tappato con tappo sughero. Prima della commercializzazione effettua almeno un paio di mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati caratterizzato da un *perlage* fine e persistente e da delicate note di crosta di pane, lievito, nocciola e pasticceria.

