

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

NOREA

PINOT BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Prodotto con uve Pinot Bianco dei nostri vigneti coltivati a Arco, a pochi chilometri dalla cantina in una zona a microclima mite e particolarmente ventilato. I vigneti, situati su una balza posta sopra la piana alluvionale del fiume Sarca, in località Noreda, sono caratterizzati da particolari condizioni pedo-climatiche che consentono un'ottimale maturazione e stato sanitario delle uve.

VARIETÀ: Pinot Bianco

TIPO di TERRENO: medio impasto

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

SESTO D'IMPIANTO:

2m x 0.90m

CONSUMO IDEALE:

entro 4 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

pesce e crostacei, carni bianche,
primi piatti a base di verdura,
affettati e formaggi delicati.



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 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve selezionate e diraspate, subiscono una pressatura soffice seguita poi da decantazione e fermentazione a temperatura controllata in botti di Rovere da 2000 litri. Al termine della fermentazione il vino rimane a riposare sui propri lieviti per circa sei mesi fino all'imbottigliamento. Segue l'affinamento in bottiglia per qualche mese.

NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Caratterizzato da delicate note fresche e fruttate, sapore secco, pieno e delicato.

