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

D'EVA
BRUT

Spumante ottenuto con il Metodo Charmat Lungo 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 2 anni dall'imbottigliamento

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
inizio pasto, dolci, antipasti con buona grassezza e fritti.

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 di agosto.

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e pigiate. Segue pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox al termine del quale il vino rimane sui propri lieviti fino ad autunno inoltrato. Successivamente viene indotta la seconda fermentazione che avviene in autoclave. Al termine della rifermentazione il vino ormai diventato spumante rimane a riposare sui propri lieviti per alcuni mesi. Segue l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI: vino dal colore giallo paglierino scarico caratterizzato da un perlage fine e persistente con delicate note agrumate, di fiori bianchi e di pasticceria.