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

SUMMO LACO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Nasce da un'assemblaggio di tre vini: Cabernet Sauvignon e Teroldego, provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole e il Merlot proveniente dal nostro vigneto Creaz, posizionato alle pendici del monte Brione. Il clima è sub-mediterraneo particolarmente mite e molto ventilato. Le particolari condizioni pedo-climatiche che caratterizzano la localizzazione dei nostri vigneti consentono l'ottenimento di un'ottimale maturazione delle uve.

VARIETÀ: Merlot, Cabernet Sauvignon e Teroldego

TIPO DI TERRENO:
di origine alluvionale (Nago-Torbole); pesante a tessitura argillosa nel vigneto Creaz

FORMA D'ALLEVAMENTO:
guyot e cordone speronato

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

CONSUMO IDEALE:
entro 5 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
piatti saporiti e speziati, formaggi stagionati, carni rosse e arrosti.

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 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate in momenti diversi a seconda della varietà per consentirne un'ottimale maturazione, sottoposte a selezione vengono poi diraspate e vinificate in rosso in serbatoi di acciaio. La vinificazione delle singole varietà viene effettuata separatamente. Dopo un periodo di contatto con le bucce si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto viene travasato in barriques e tonneaux di rovere francese dove rimane per oltre 12 mesi ad affinare. Segue taglio tra i vini Teroldego, Cabernet Sauvignon e Merlot per creare il blend che rimarrà a riposare fino all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione effettua un paio di mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: vino complesso dal colore rosso porpora con riflessi violacei, profumo caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, vaniglia, caffè. Ha una grande struttura e persistenza, un gusto morbido e vellutato.