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

TEROLDEGO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Varietà a bacca rossa autoctona del Trentino, il Tiroler Gold viene considerato il principe dei rossi locali. Viene ottenuto dalla vinificazione di uve Teroldego provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole situati a pochi chilometri dalla cantina in una zona a clima mite particolarmente ventilato. I vigneti, siti nella piana alluvionale del fiume Sarca, sono caratterizzati da giacitura pianeggiante e grazie alle particolari condizioni pedo-climatiche godono di un'ottimale maturazione e stato sanitario delle uve.

VARIETÀ: Teroldego

TIPO di TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

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

CONSUMO IDEALE:
entro 4 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
selvaggina, formaggi stagionati, brasati e primi piatti a base di carne.

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: inizio ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve dopo un'accurata selezione vengono sottoposte a diraspatura, pigiatura e fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La macerazione può protrarsi per diversi giorni in funzione dell'annata. Dopo la svinatura segue affinamento in tonneaux di rovere francese dove rimane per circa 6 mesi.
Dopo l'imbottigliamento sosta un paio di mesi in bottiglia per un ulteriore affinamento.

NOTE SENSORIALI: vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, viole, caffè, vaniglia. È un vino equilibrato, vellutato con una buona struttura e persistenza.