ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGP 2019 2019



Un bianco elegante e piacevole

Elegante e di grande piacevolezza, questo Pinot Bianco proposto da Madonna delle Vittorie è prodotto con uve raccolte nei vigneti di proprietà della frazione di Linfano, ad Arco. La vinificazione è semplice ma accurata e inizia con una pressatura extra soft in grado di estrarre solo la parte migliore del succo. Quindi la fermentazione avviene in botti di rovere da 20 ettoliti. Segue la conversione malolattica, necessaria per stemperare la naturale acidità del vino e renderlo adatto a una lunga maturazione, poi l'affinamento sulle proprie fecce fini, sempre in legno, per un periodo di circa 6 mesi. Solo a quel punto il vino è definitivamente pronto per l'imbottigliamento e la successiva commercializzazione. Giallo paglierino di bella intensità, questo bianco presenta una decisa nota floreale. In bocca è sapido e ben equilibrato, facile da abbinare, ideale a tutto pasto. Ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con risotti e secondi di pesce o di carne bianca.

Da circa 50 anni Madonna delle Vittorie produce vini nei suoi 26 ettari di vigneti tra Arco e Nago-Torbole, nella parte nord del Lago di Garda. Di recente è stata acquisita dalla famiglia Marzadro, con lo scopo di farne un punto di riferimento assoluto per la qualità dei prodotti, frutto di un territorio incantevole e di vitigni coltivati in condizioni ideali, anche grazie al particolare microclima che qui godono i vigneti. L'area circostante al lago, infatti, è una zona particolarmente vocata, per la varietà dei suoli ma anche per la mitezza del clima, particolarmente temperato grazie al benefico influsso di alcune correnti d'aria. L'Ora del Garda e il Pelér, per esempio, soffiano a intervalli regolari durante il giorno e la notte, garantendo una perfetta aerazione dei vigneti e la sanità delle uve, libere da muffe e malattie. L'escursione termica, infine, consente alle uve di sviluppare al meglio il proprio potenziale aromatico.

La Vigna

Terreno	piana alluvionale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	100 % pinot bianc
Gradazione	12.50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione in bianco con pressatura leggera decantazione statica e fermentazione in botti di rovere da 20 hl, malolattica svolta e affinamento sulle fecce fini in legno per 6 mesi segue poi l'imbottigliamento.
Sensazioni	nota floreale sapido e equilibrato in bocca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821