



ACQUISTATO IL

"Summo Laco" Vigneti delle Dolomiti IGP 2018

2018

Da uve internazionali e autoctone



Svinando

Dall'incontro tra vitigni internazionali e locali nasce questo Summo Laco, Vigneti delle Dolomiti IGP proposto da Madonna delle Vittorie. 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 30% Teroldego, la varietà tipica del Trentino capace di dar vita a vini di grandissima qualità e spessore. Le uve in questo caso vengono raccolte a piena maturazione, quando cioè sono in grado di esprimere tutto il loro potenziale in termini di eleganza e di alcol. Portate in cantina vengono accuratamente diraspate e avviate per la fase di macerazione e fermentazione che si protrae, a temperatura controllata, per circa 10-12 giorni. Dopo la vinificazione, segue un affinamento in tonneau di secondo e terzo passaggio per poco meno di un anno. Il tempo necessario a rendere il vino finito più morbido ed elegante. L'assemblaggio tra i diversi vini avviene solo al termine di questa fase e a quel punto servono almeno altri 4-6 mesi in tonneau per arrivare all'imbottigliamento. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso acceso, con sfumature granate. Al naso è ricco e fruttato, con sottili note speziate a rendere il bouquet più complesso. In bocca è secco, di buon corpo, armonico e leggermente tannico.

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	pesanti argillosi per il merlot di origine alluvionale per il teroldego e a scheletro prevalente con buoni contenuti in argilla per il cabernet
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera a guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	40% merlot 30 % cabernet sauvignon 30 % teroldego
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	uve raccolte a piena maturazione diraspate e macerate per 10-12 giorni sulle bucce, segue un affinamento in tonneau di secondo e terzo passaggio per 8-10 mesi poi segue l'assemblaggio e ulteriori 4-6 mesi in tonneau per arrivare all'imbottigliamento
Sensazioni	piacevole, etereo al palato risulta secco, di corpo, armonico, poco tannico.

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