

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

CAPOALAGO

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO D.O.P.

Nasce da uve Gewürztraminer provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole situati a pochi chilometri dalla cantina in una zona a microclima mite e particolarmente ventilato. I vigneti, siti nella piana alluvionale del fiume Sarca, sono caratterizzati da particolari condizioni pedo-climatiche che consentono un'ottimale maturazione e stato sanitario delle uve.

VARIETÀ: Gewürztraminer

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

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

CONSUMO IDEALE:
entro 2 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
molluschi e crostacei, formaggi erborinati, secondi piatti delicati e speziati, pasticceria.



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: fine settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, caratterizzate da un colore rosato-ramato, vengono sottoposte ad un'accurata selezione con successiva macerazione a freddo in pressa. Segue pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata al termine del quale il vino rimane in affinamento sui propri lieviti fino allimbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per un paio di mesi.

NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Delicatamente aromatico è caratterizzato da note fini di rosa damascena, fiori bianchi, pesca a polpa bianca, spezie. Quasi secco è un vino equilibrato, con una buona struttura e persistenza.

