

Essenzia



Vino di colore giallo paglierino carico.

Dal profumo molto intenso e complesso, nel quale si possono riconoscere molte sensazioni: tra le più evidenti, la frutta matura: pesca, melone, ribes, la frutta tropicale: banana, ananas, mango, frutto della passione, il tutto inserito nell'eleganza derivante dalla muffa nobile.

Al gusto è fresco, pieno, di corpo aromatico e giustamente dolce.

Si sposa con il gorgonzola piccante o formaggi simili, con il paté d'oca e con dolci secchi, crostate.

Vino ottimo da meditazione e da incontro.

Collocazione geografica del vigneto: sul conoide del comune catastale di Faedo in località Coveli a 350 m. s.l.m. con esposizione Ovest e Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud; posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Orca del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 viti per ettaro.

Tipo di terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari, e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Gewurztraminer, Kerner, varietà resistenti (PIWI).

Produzione per ettaro: 30 - 40 q.li.

Tenore alcolico: 9,5%.

Durata prevista del vino: 6 - 10 anni dalla sboccatura.

Tipo di bottiglia: bordolese da 0,375 cc. in cartoni da 6 bottiglie e Magnum da 1,5 lt.

Note: l'uva si raccoglie il più tardi possibile, di solito a fine novembre, inizio dicembre.

È indispensabile che i grappoli siano attaccati dalla muffa nobile e che la temperatura notturna scenda sotto lo zero.

