



Vin dei Molini

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore rubino chiaro, corallo.

Dal profumo delicato, gentile, leggermente aromatico, per certi versi ricorda il Sauvignon bianco, con delle piacevolissime sensazioni di sambuco e ribes nero.

Visto il sapore secco fresco e sapido, piacevolmente asprigno.

È particolarmente indicato per antipasti di mare e all'italiana, frutti di mare (ottimo con ostriche e tartufi), pastasciutte e risotti, arrosti e intingoli di carne bianche.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Molini a 500 metri s.l.m. con esposizione sud/ovest, posizione alquanto ventilata per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino grande 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: Rotberger, incrocio ottenuto nel 1939 a Geisenheim sul Reno, fra la Schiava e il Riesling Renano.

Vinificazione: l'uva proveniente da cella frigo (+5/6 °C), viene lavata, diraspata, pigiata e pompata in pressa. Dopo una macerazione a freddo di 36/48 ore, viene pressata. Il mosto, previa decantazione, viene fermentato controllando la temperatura a 20 °C circa.

Dopo una sosta di 2/3 mesi sui propri lieviti, il vino passa alla stabilizzazione tartarica (cantina a 0° C) e proteica se necessaria (bentonite). Verso fine aprile viene imbottigliato.

Produzione per ettaro: 90 q.li.

Tenore alcolico: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 1 - 2 anni.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

