

# VINO SANTO

Uomo, vite, suolo, clima. È dal complesso intreccio tra questi fattori che nascono i grandi vini.

In Valle dei Laghi, questi elementi sono alla base di una tradizione antica che ogni anno ancora si rinnova, grazie alla passione dei Vignaioli: la produzione del pregiato Vino Santo Trentino.

Per ottenerlo si raccolgono i migliori grappoli di Nosiola, una varietà autoctona, prodotti in alcuni vecchi vigneti posti in pochi appezzamenti specifici. I grappoli ben maturi sono stesi su graticci (le “arèle”) e collocati sulle soffitte. La costante ventilazione è garantita tutto l’anno dalla cosiddetta “Ora del Garda”, la caratteristica brezza che soffia dal vicino lago omonimo. L’appassimento si protrae per oltre cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa.

Eseguita la pigiatura, inizia la fermentazione naturale che, per via dell’elevatissima concentrazione degli zuccheri, procede molto lentamente e dura per anni. Dopo l’imbottigliamento ricomincia la vita di questo vino, che si protrae anche oltre i cinquant’anni. È il vino della storia di questo territorio e della memoria delle genti che lo abitano.

Man, vine, soil, climate. Great wines are born from the complex interplay of this factors. In the Lakes Valley, these elements are the basis of an ancient tradition renewed every year by the passion of the Vignerons: the production of the prized Vino Santo Trentino.

To create it the Vignerons pick only the best bunches of Nosiola - a native variety - , produced in some old vineyards placed in specific plots. The bunches are then laid on trellis (“arèle”) and placed on the attics. Constant ventilation is guaranteed throughout the year by the so-called “Ora del Garda”, the characteristic wind blowing from the nearby lake. The drying lasts for more than five or six months, until Holy Week.

After pressing the grapes, the natural fermentation begins: due to the very high concentration of sugars, this process lasts for years. After bottling, the life of this wine starts anew and lasts more than fifty years. This wine represents the history of its territory and the memory of the people who live it.



*Nosiola*



*San Siro*



*calcareo | chalk*



*pergola trentina*



*9-10 anni in botti di acacia e acciaio | 9-10 years in barrique and steel tanks*



*Tradizionalmente abbinato alla pasticceria secca come la torta di fregoloti, il Vino Santo Trentino si presta ad accompagnare i migliori formaggi d'alpeggio di lunga stagionatura e i formaggi erborinati. Eccellente con il foie gras. Ma da solo, a fine pasto, rappresenta già un perfetto dessert. | Traditionally paired with dry pastries, the Vino Santo Trentino is perfect paired with long matured alpine cheeses and blue-veined cheeses. Excellent with foie gras. Alone, at the end of the meal, it is a perfect dessert.*

Annata | Vintage: 2005

Alcol | Alcohol (% Vol): 12,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 7,5

Estratto secco | Dry extract (g/L): 39

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 160

