

Santacolomba®


CANTINA SOCIALE
TRENTO

SANTACOLOMBA

Più forte della magia

Bianco Vigneti delle Dolomiti

Indicazione Geografica Tipica

Vino Biologico da Uve Resistenti

Santacolomba è un luogo reale, integro nella sua natura montana.

Tra la terra ed il cielo, ameno e romantico, ispira meditazione.

E' il luogo dove i sogni, che divengono realtà, sono più forti della magia.

VITIGNO

Santacolomba è un vino bianco ottenuto da varietà di vite Bronner, Solaris e Johanniter. Si tratta di incroci di viti che resistono alle malattie fungine e che riducono quindi drasticamente l'uso dei trattamenti fito-sanitari nei vigneti. Non è insito nelle varietà resistenti alcuna trasformazione genetica.

AMBIENTE

Queste vigne, in particolari ambienti già naturalmente vocati per esposizione, altitudine, microclima, condotte con la buona e tradizionale pratica agronomica ed in ottemperanze alle norme *dell'agricoltura biologica*, consentono di ottenere delle uve sane *senza l'utilizzo di fungicidi*.

Un rigoroso percorso di vinificazione in cantina permette poi il mantenimento di questa particolare diversità. La sostenibilità ambientale e la salubrità si uniscono per esaltare la qualità del prodotto.

Santacolomba è un vino che individua un'altra via possibile della viticoltura di oggi.

PRATICHE ENOLOGICHE

La raccolta delle uve avviene verso la fine di settembre. Il mosto, separato dalle bucce, viene posto a fermentare, a temperatura controllata (17/19°C), in recipienti di acciaio, sino al termine della fermentazione alcolica, segue il raffreddamento per favorire l'illimpidimento naturale. Successivamente il vino viene posto in piccoli contenitori per esaltarne le caratteristiche aromatiche.

RISULTATI

Bianco paglierino brillante, al naso floreale con spiccate note agrumate di pompelmo rosa e cedro che troviamo anche al gusto, insieme ad una sensazione vegetale aromatica. Finale lungo lievemente amarognolo, che ricorda il miele di castagno. Un vino *alpino*, di montagna, che regala note olfattive intense ed è sostenuto da un'acidità importante. Servire fresco a 11-12°C.

ABBINAMENTI

Si presta ad aperitivo ed a primi piatti estivi, come a freschi formaggi erborinati.

Alcool: 12,5% vol.

Residuo zuccherino	1,0 g/l circa
Acidità totale	6,50 g/l circa
Zona di produzione	colline intorno la Città di Trento
Orientamento/esposizione	sud-sud/ovest
Suolo	magro, ricco di scheletro
Forma di allevamento	Guyot/pergola semplice
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	7 anni
Produzione per ettaro	90 quintali
Periodo di vendemmia	seconda metà di settembre

