

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.



|                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>Residuo zuccherino</b>         | 3,5 g/l circa                      |
| <b>Acidità totale</b>             | 6,50 g/l circa                     |
| <b>Zona di produzione</b>         | colline intorno la Città di Trento |
| <b>Orientamento/esposizione</b>   | sud-sud/ovest                      |
| <b>Suolo</b>                      | magro, ricco di scheletro          |
| <b>Forma di allevamento</b>       | Guyot/pergola semplice             |
| <b>Numero di ceppi per ettaro</b> | 3000                               |
| <b>Età media delle viti</b>       | 7 anni                             |
| <b>Produzione per ettaro</b>      | 90 quintali                        |
| <b>Periodo di vendemmia</b>       | seconda metà di settembre          |