

Arèle Vino Santo Trentino Doc **VINI DOLCI**

La produzione del Vino Santo vanta un'antica tradizione in Trentino, dove si iniziò a produrlo oltre 200 anni fa. Alla fine dell'Ottocento era divenuto protagonista dei brindisi nelle corti reali del centro Europa, in particolare Austria e Germania. Prezioso ed eccezionalmente ricco di tradizione, Arèle Vino Santo Trentino è ottenuto da uve appassite naturalmente e vinificate in primavera, tradizionalmente nella settimana di Pasqua. Ed è proprio da ciò che deriva il nome Vino Santo, ossia per il fatto che la pressatura delle uve avviene nella Settimana Santa. Questo vino rivela una straordinaria tenuta all'invecchiamento; è infatti possibile trovare dell'ottimo Vino Santo di oltre 30-40 anni.



Zona di produzione: la Valle dei Laghi situata tra i monti ai piedi delle Dolomiti che collega Trento con la sponda nord del Lago di Garda, è l'area particolarmente vocata alla produzione di Arèle Vino Santo. Il Lago di Garda ne influenza fortemente il clima; infatti ogni giorno spira un vento secco e mite chiamato "Ora del Garda", mentre di notte la temperatura si raffresca per effetto della brezza che scende dalle montagne dolomitiche. Il clima che ne consegue ha caratteristiche sub-mediterranee che, oltre a permettere la coltivazione dell'olivo e la crescita spontanea di altre specie tipiche della flora mediterranea, consente all'uva di esprimere caratteri di alto pregio e nel processo di lavorazione del Vino Santo, un naturale ed ottimale appassimento delle uve durante la stagione autunnale ed invernale.

Vitigni: unicamente uve Nosiola, varietà a frutto bianco indigena trentina. La scelta dei grappoli è fondamentale per l'ottenimento di Arèle Vino Santo in quanto vanno privilegiati i soli grappoli spargoli e perfettamente sani, per garantire un ottimale processo di appassimento.

Vinificazione ed affinamento: le uve ben mature vengono raccolte a fine settembre e stese sui tradizionali graticci che nel dialetto locale sono chiamati Arèle. L'appassimento avviene in fruttiera ventilata naturalmente, senza alcuna forzatura. Dopo 5 – 6 mesi le uve ormai molto appassite ed intaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*), vengono pressate ed il mosto fermentato in piccole botti in legno. Il vino così ottenuto viene invecchiato per più di quindici anni nei quali acquisisce straordinaria ricchezza e intenso bouquet. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Dati analitici: Alcool: 12,50 % vol. - Acidità totale: 7,5 g/l - Zuccheri residui: 165 g/l
Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo oro brillante, Arèle ha un intenso e complesso bouquet che ricorda il miele, la frutta secca e tostata, in particolare mandorle e noci. Al sapore rivela un grande equilibrio tra corpo, dolcezza e freschezza, offrendo una particolare ricchezza di sensazioni al palato.

Abbinamenti: Ideale con la biscotteria e pasticceria secca. Si abbina altrettanto bene con dessert alla crema.

Temperatura di servizio: 12-14°C