

Vino Santo Trentino DOC, il nettare frutto della pazienza

scritto da Cecilia Novembri | 11/11/2017



Definito il “passito dei passiti”, il vino bianco della Valle dei Laghi è dolce, profumato e affascinante. Perfetto come vino da meditazione, si presta anche ad abbinamenti con formaggi erborinati, patè di foie gras e con dolci tipici del Trentino come lo Strudel di mele.



Per la produzione del **Vino Santo Trentino DOC** si ricorre ai grappoli spargoli di alcuni vecchi vigneti di **Nosiola**, un vitigno autoctono a bacca bianca della **Valle dei Laghi** in provincia di Trento. Gli appezzamenti che insistono su questa zona hanno una particolare esposizione che risente della ventilazione della cosiddetta “**Ora del Garda**”, il vento che arriva dal lago omonimo, che permette un appassimento lunghissimo, elemento che dona la sua peculiarità al vino.

I grappoli maturi - raccolti con particolare cura tardivamente - vengono adagiati su graticci detti **arelle**, un tempo erano costruiti con il fondo in canne, e collocati sulle soffitte degli edifici. Ha così

inizio il processo di appassimento dell'uva, che riduce il peso a circa un terzo, beneficiando della ventilazione descritta e grazie alla [muffa nobile Botrytis Cinerea](#). Quest'ultima aggredisce gli acini favorendo l'evaporazione dell'acqua al loro interno e consentendo una maggiore concentrazione di zuccheri.

L'**appassimento si protrae per cinque, sei o sette mesi**, il più lungo al mondo, e durante la Settimana Santa (da qui il nome del vino), le uve subiscono la spremitura. Il mosto ottenuto viene travasato più volte per poi essere posto per la fermentazione in botti esauste ossia vecchie botti che non rilasciano più alcun sentore di legno.

In base al disciplinare, l'**imbottigliamento** può avvenire dopo quattro anni dalla vendemmia ma la maggior parte dei produttori aspetta sette o dieci anni. Sistemato nelle bottiglie, il magico nettare di Bacco può sfidare il tempo fino a cinquanta anni dalla vendemmia!

Vino Santo Trentino DOC: le caratteristiche

Alla vista il Vino Santo Trentino DOC ha un bel colore tra il giallo dorato brillante e il giallo ambrato, **al naso** si possono afferrare frutta molto matura, dattero e fico, miele, confettura e lieviti, **al gusto** può dare sensazioni di velluto, dolce e molto equilibrato con una giusta acidità.

Il **Vino Santo è perfetto come vino da meditazione**, degustato in piccoli calici a tulipano a 10-12°C, ma può trovare degli ottimi abbinamenti, per contrapposizione, con formaggi erborinati come il [Gorgonzola](#) o il Roquefort e con il patè di foie gras e, per concordanza, con dolci tipici come lo Strudel di mele.

VINO SANTO TRENINO DOC
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!