

Rupe Re Vendemmia Tardiva **TRENTINO SUPERIORE DOC**

La Valle dei Laghi e la Vallagarina. I vigneti in cui si producono le uve per la Vendemmia Tardiva Rupe Re sono situati in aree di media collina con esposizione sud, sud-ovest in terreni ricchi in scheletro. Le uve subiscono un parziale appassimento in vigna anche per effetto della Botrytis Cinerea, che nella sua forma nobile svolge un ruolo determinante per la qualità di questo vino. Infatti, per effetto del suo sviluppo all'interno dell'acino si riduce sensibilmente il contenuto in acqua, si concentrano gli zuccheri e le sostanze aromatiche che conferiscono al mosto e quindi al vino, profumi e sapori davvero unici.



Zona di produzione: Le zone collinari ben esposte e ventilate della Valle dei Laghi, della Vallagarina e della Valle dell'Adige.

Vitigni: Si tratta di un uvaggio ottenuto da 5 varietà: Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürztraminer, Chardonnay ed Incrocio Manzoni.

Vinificazione ed affinamento: Le uve fortemente bottrizzate nella forma nobile sono state raccolte e selezionate a mano in tardo autunno; da qui deriva il nome di Vendemmia Tardiva, riservato ai vini ottenuti da uve surmature in pianta. Dopo soffice spremitura degli acini, il mosto, particolarmente ricco in zuccheri, è stato fermentato e successivamente affinato in un piccolo tank di inox. Il vino è stato poi affinato per 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati analitici: -Alcool: 12,50 % vol. -Acidità totale: 6,50 g/l -Zuccheri residui: 100 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino dolce di colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi luminosi. Al naso lascia sfilare aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca, pesca sciroppata, miele e zucchero filato. In bocca è avvolgente, ricco di aromi e ha una piacevolissima dolcezza. Finale fresco e persistente.

Abbinamenti: Pasticceria secca, da gustare anche con formaggi erborinati; per sensazioni particolari: foie gras.

Temperatura di servizio: 12-14°C