Clima ideale e lunga tradizione vinicola
i segreti del Trentino D.O.C. Vino Santo

In Trentino sono pochissimi i viticoltori che si dedicano a questa delicata nicchia produttiva. La tecnica di vinificazione delle uve Nosiola da cui si ottiene il Trentino D.O.C. Vino Santo è lunga e laboriosa, un investimento di tempo e operosità che produce non più di 60-70.000 bottiglie all'anno. Prodotto di grande fascino, dolce e profumato, nasce da una perfetta sintesi fra le caratteristiche varietali del vitigno Nosiola e il microclima di tipo submediterraneo tipico della Valle dei Laghi. Lì, la ventilazione mite, asciutta e costante dell'Òra del Garda, rinfresca l'aria e permette di posticipare la raccolta dei grappoli, lasciando così che appassiscano gradatamente sulla vigna e di affrontare poi un lungo appassimento sulle tipiche àrele.

Il vitigno Nosiola è una varietà autoctona del Trentino, la buccia degli acini è di colore giallo con riflessi verdi ed è molto consistente. La polpa risulta succosa, neutra e dolce. Per poter essere usata per il Trentino D.O.C. Vino Santo, la Nosiola deve assicurare una gradazione di almeno 18° Babo (l'unità di misura con cui si quantifica il contenuto di zucchero nelle uve) ed essere perfettamente matura. Si vendemmia generalmente nella prima settimana di ottobre prediligendo i grappoli perfettamente sani e spargoli, ossia con gli acini ben distanti tra loro. I grappoli maturi e asciutti vengono stesi su graticci detti àrele, in ambienti aperti e collocati nei piani alti delle case per assicurare una migliore ventilazione e un graduale appassimento. Questa fase si protrae per cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa. Durante questo periodo di riposo, una muffa nobile, la Botrytis cinerea, si sviluppa all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione, favorendo la concentrazione degli zuccheri e producendo alcune sostanze tipiche dei prodotti ottenuti con l'appassimento naturale. L'azione combinata del tempo, dell'aria e della Botrytis, provoca un calo di peso oscillante fra il 50 ed il 80%, il che significa che con 100 kg di uva fresca si possono ottenere 15-18 litri di mosto di Trentino D.O.C. Vino Santo.

Dopo alcuni giorni dalla pigiatura il mosto viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere. Qui inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente per più anni. Dopo di ciò, il vino viene posto a maturare in legno per 6-8 anni.

Di colore giallo ambrato il Trentino D.O.C. Vino Santo sviluppa un profumo intenso e ampio, di passito, di frutta sovramatura (dattero e fico secco) e un gusto piacevolmente dolce accompagnato da un'equilibrata gamma di sensazioni, che si concludono con una nota vellutata.

Considerato da sempre nella tradizione popolare come vino dalle proprietà terapeutiche (corroborante) è particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico zelten. Insuperabile abbinato ai formaggi erborinati.