



Slow Wine - Guida 2018

Storie di vita vigne vini in Italia
Slow Food Editore

VITA – Ha conosciuto secoli di storia e coltivazioni questo piccolo meraviglioso scorci di Trentino, crocevia di commerci fiorenti dell'Impero austro ungarico. L'accoglienza di Francesco Salvietta (commercialista nella vita di tutti giorni) e del padre Giancarlo trasmette passione ed entusiasmo per il futuro dell'enologia trentina di qualità. Radici storiche ben piantate del 1700, da quando appaiano i primi documenti della produzione del Vin Santo, e sguardo al futuro per la valorizzazione biologica dell'autoctono Nosiola.

VIGNE – Scoprire il vigneto ai piedi della roccia è come entrare in un piccolo Eden: uccelli, fiori, il fiume Sarca che rende mite il clima. La cura e la passione per la vigna si scoprono al primo colpo d'occhio, già tra i filari, che comunicano con chiarezza la direzione della qualità e della sostenibilità della viticoltura.

VINI – Un unico vitigno, con una storia ultra centenaria, con il quale si producono solo due vini storici: due capolavori! il Trentino Vino Santo 2011 (350 bt; 34 euro) è esemplare per capire come questo lembo di Trentino possa creare un vino opulento ed elegante al contempo: al naso sono incalzanti i sentori di torrone, miele, canditi e zucchero caramellato; al gusto l'eleganza esplode con una rotondità unica e un'alcolicità che tiene tutto in un equilibrio; lunghissima la persistenza, che lascia infinite tracce di memoria dell'assaggio.

VINO SLOW - NOSIOLA 2015 (8.000 bt; 19 euro) Le intense note tropicali al naso, arricchite da sentori di erbe fresche e fiori, assieme alla spicata ed elegante spina acido sapida, danno a questo vino un carattere assoluto, che sovverte il giudizio (purtroppo diffuso in Trentino) secondo cui il Nosiola è un vitigno "minore" poco interessante.

CONCIMI letame
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica