

1339



NOSIOLA

Trentino

Denominazione di origine protetta

VITIGNO

La Nosiola è uno degli antichi vitigni autoctoni del Trentino e il suo nome è probabilmente dovuto al fatto che gli acini, in maturazione, assumono un colore simile a quello delle nocciole.

AMBIENTE

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo. La Nosiola è coltivata esclusivamente in questa regione, in piccole zone a clima temperato e su terreni di origine fluvio-glaciale esposti a sud ad un'altitudine compresa tra i 250 – 350 m..

PRATICHE ENOLOGICHE

La notorietà di questo vino è legata al personalissimo profumo in cui giocano ruoli non secondari le sfumature aromatiche. E' soprattutto in fase fermentativa che ceppi selezionati di lieviti consentono lo sviluppo di tali caratteri.

La vinificazione è quella tipica delle uve bianche, pressatura soffice su uva diraspata, ma non pigiata, e fermentazione a temperatura controllata, evitando la fermentazione malolattica che nuocerebbe alla ricchezza dell'aroma.

RISULTATI

Colore giallo paglierino, con la tipica nota di nocciola verde che si trova anche nel sapore. Un vino di personalità, fresco e sapido con un finale leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI

Si accosta piacevolmente a proposte a base di asparagi, al pesce di acqua dolce oltre che a primi piatti di verdure.

Alcool: 12,5% vol



Residuo zuccherino	2,80 g/l circa
Acidità totale	5,60 g/l circa
Zona di produzione	Trentino
Orientamento/esposizione	Sud / sud ovest
Suolo	Fresco – ricco di scheletro
Forma di allevamento	Pergola/guyot
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	10/25 anni
Produzione per ettaro	120 quintali
Periodo di vendemmia	Settembre