



# NOSIOLA

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Herkunftsgebiet** Im Tal und in den Hügeln bis zu 350 m ü. d. M. in gut durchlüfteten Lagen und ohne Feuchtigkeitsstau – Gegebenheiten, die der Fäulnis von Trauben entgegenwirken. Hauptsächlich Schwemmlandböden, vorwiegend Skelett, mit einem hohen Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht.

**Verwendete Rebsorte** 100% Nosiola.

**Erziehungssystem** Doppelte und unterbrochene Trentiner Pergola.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet Mitte September statt. Es werden nur reife und gesunde Trauben ausgewählt. Für den raschen Transport in den Weinkeller werden kleine Behälter verwendet.

**Vinifikation** Die Trauben, die unbeschädigt in den Weinkeller kommen, werden sofort gerebelt und gequetscht. Es folgt eine sanfte Pressung, bei der jeder Kontakt mit der Luft weitestgehend reduziert wird. Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C durchgeführt. Am Ende der Gärung wird der Wein abgekühlt und von den groben Hefen getrennt.

**Reifung** Der Wein wird rund 5 Monate in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von rund 10 °C gereift, davon ein Teil auf den feinen Hefen, die regelmäßig aufgeschüttelt werden.

### SENSORIK

**Farbe** Schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Geruch** Fein und harmonisch, mit eleganten Furchtakzenten. Zeichnet sich durch für diese Rebsorte typischen Nuancen aus, die an Haselnuss erinnern.

**Geschmack** Frisch, ausgewogen und rund. Angenehm bitterer Nachgeschmack.

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** 12% vol.

**Zucker** Von 2 bis 4 g/l.

**Gesamtsäure** Von 5,30 bis 6,10 g/l.



# NOSIOLA

## TRENTINO DOC

---

**pH-Wert** 3,30.

**Enthält Sulfite.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Leichte Vorspeisen
- Seefischgerichte (Forelle und Flussbarsch)

### SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C. Gleich nach dem Entkorken trinken. Es ist empfehlenswert, den Wein innerhalb von zwei Jahren ab der Weinlese zu konsumieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

2 Jahre.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,21 kg)

**Art** Bordeauxflasche

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 7,4 kg

**Kartonmaße** Länge 24 cm • Höhe 30 cm • Breite 15,5 cm

**Palettierung** 110 Kartons • Gewicht 834 kg • Höhe 167 cm