



NOSIOLA

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Nosiola.

Collocazione dei vigneti Solitamente la Nosiola è coltivata in collina fino a 350 m s.l.m. e in zone ben ventilate.

Forma di allevamento Generalmente Pergola trentina doppia e spezzata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione.

Vinificazione Tradizionale in bianco con fermentazione alcolica senza contatto con le bucce.

Affinamento Di norma solo in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto Fine e ampio, con eleganti note fresche fruttate e floreali. Si distingue per sentori che ricordano la nocciola, come nella tipicità varietale.

Gusto Fresco, equilibrato e rotondo. Ha un retrogusto gradevolmente aromatico.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,0% vol.

Zuccheri Secco

Acidità totale ca 6,00 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti leggeri a base di formaggi freschi saporiti.
- Piatti a base di pesce lacustre (trota e pesce persico in particolare).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.



NOSIOLA

TRENTINO DOC

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

