



NOSIOLA

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Collocazione dei vigneti In fondovalle o collina fino a 350 m s.l.m., in zone ben ventilate e senza ristagni di umidità per evitare marciumi dei grappoli. I terreni sono per lo più di tipo alluvionale a scheletro prevalente con una buona componente in calcare, che dona freschezza ed eleganza al vino.

Varietà di uva utilizzata 100% Nosiola.

Forma di allevamento Pergola trentina doppia e spezzata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani, utilizzando piccoli contenitori per il rapido trasporto in cantina.

Vinificazione Le uve, conferite integre alla cantina, vengono immediatamente diraspate e pigiate. Segue una pressatura soffice cercando di ridurre al minimo ogni possibile contatto con l'aria. La fermentazione alcolica dura circa sette giorni ed è svolta a temperatura controllata compresa fra 16 e 18 °C. Al termine della fermentazione il vino viene raffreddato e separato dalle fecce più grossolane.

Affinamento Il vino viene fatto maturare per circa cinque mesi in serbatoi in acciaio alla temperatura di circa 10 °C, di cui una parte sulle fecce più fini, che vengono messe in sospensione da periodici battonage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto Profumo fine ed ampio, con eleganti note fruttate. Si distingue per sentori che ricordano la nocciola, come nella tipicità varietale.

Gusto Vino fresco, equilibrato e rotondo. Ha un retrogusto gradevolmente amarognolo.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri Da 2 a 4 g/l.

Acidità totale Da 5,30 a 6,10 g/l.

pH Intorno a 3,30.

Contiene solfiti.



NOSIOLA

TRENTINO DOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C, va consumato al momento della stappatura. Si consiglia di consumarlo entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

2 anni.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,21 kg)

Tipo bottiglia Bordolese

Cartone 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

Misure cartone Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm • Profondità 15,5 cm

Palettizzazione 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167 cm