



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

# CLASSICI NOSIOLA

## VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*La Nosiola è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca e nelle Colline Avisiane riesce a dare il meglio di sé. Soprattutto nei terreni marnosi di Pressano, zona di produzione storica, questo vitigno assume singolari connotati di aromaticità e struttura. Lo stretto legame con la nocciola si ritrova sia nella curiosa assonanza con il termine in dialetto trentino (nosèla), sia nel profumo e nel gusto leggermente ammandorlato caratteristico di questa varietà.*

*Di colore giallo paglierino tenue dai riflessi verde pastello, si distingue per i delicati sentori floreali di petali di rosa, litchi e gelsomino e una curiosa nota di nocciole. Il sorso è pieno, persistente e con un'acidità fine ed equilibrata.*

### VITIGNO

Nosiola

### ZONA DI PRODUZIONE

Lavis, Pressano, Sorni,  
bassa Valle di Cembra

### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-ovest; 400 m s.l.m.

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sia di natura siltosa, mediamente  
profondo e fertile - sia di natura  
porfirica, sciolto, poco profondo

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade  
di ottobre, pressatura soffice in  
atmosfera inerte, decantazione statica  
dei mosti, fermentazione a  
temperatura controllata in serbatoi  
d'acciaio inox, affinamento sulle lisi  
per 5/6 mesi circa prima  
dell'imbottigliamento.

### ABBINAMENTI

Verdure grigliate e piatti di pesce.  
Ottimo in abbinamento a un risotto con  
asparagi e vongole.

### GRADO ALCOLICO

12% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

