

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

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°

