

NOSIOLA TRENTINO DOC

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2019

TIPO DI UVE: Nosiola

ETA' DELLE VITI: 30 anni

SUOLO: argilloso calcareo

ALTITUDINE: 400-500 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: poco più di 0,5 ha

TIPO DI IMPIANTO: pergola semplice

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 70 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2400

VENDEMMIA: manuale

MACERAZIONE: circa una metà della massa macera sulla bucce circa una settimana per poi proseguire la fermentazione in legno. La rimanente parte fermenta ed affina in acciaio.

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia fine (senza rimescolamento) sia in acciaio sia in legno fino a giugno. Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Ha origine dall'omonimo vitigno, allevato sulle colline di Pressano.

La bassa resa per ceppo è il presupposto fondamentale per fare delle brevi macerazioni sulle bucce, fermentazioni sia in legno (circa la metà) sia in acciaio e, comunque lunghi periodi di affinamento sul lievito (fino ad otto mesi).

Da queste scelte nasce una Nosiola colore giallo paglierino, dal profumo fresco, balsamico e persistente.

Secco ma consistente e succoso, sapido, avvolgente lungo e netto al palato, con sfumature tanto da ricordare la nocciola (da cui il probabile nome), accompagnato da sentore di fiori di campo in primavera.

Questa Nosiola è in costante evoluzione; se ne apprezzano al meglio i pregi a partire da un paio d'anni dalla vendemmia.