



NOSIOLA TRENTINO DOC

Unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca, la Nosiola, trova sulle colline di Pressano e della Valle di Cembra, il suo luogo di elezione. Nella zona storica di produzione, sui terreni marnosi di Pressano, la Nosiola assume dei connotati singolari di aromaticità e struttura. Dal colore giallo paglierino tenue, dai riflessi verde pastello, questa Nosiola esterna sentori floreali di petali di rosa, litchi e gelsomino, con una curiosa nota di nocciole. Al palato, il vino è pieno e persistente, dalla corretta acidità.

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.

