



## NOSIOLA

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Dal profumo delicato, sfuggente ma molto personale, con delicate sfumature fruttate che ricordano la mela Golden.

Al gusto è sapido e fragrante mediamente acido, con un retrogusto che ricorda la nocciola.

È un vino secco da aperitivo, da antipasti magri di pesce e di carne, da minestre leggere, conchiliacei e crostacei crudi, si abbina bene anche a formaggi a pasta molle.

**Collocazione geografica del vigneto:** sul conoide del comune catastale di Faedo in località Coveli Erti a 300 m. s.l.m. con esposizione Sud – Ovest e località Pra Grand a 550 m. s.l.m. con esposizione Ovest.

**Sistema d'allevamento:** "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro e guyot con 6200 ceppi per ettaro.

**Tipo di terreno:** dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne calcari e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso–calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

**Uve da cui è prodotto:** Nosiola. **Produzione per ettaro:** 110 q.li.

**Tenore alcolico:** 11,5%.

**Durata prevista del vino:** è un vino che va consumato giovane ma non mancano risultati esaltanti anche dopo 5/10 anni di invecchiamento.

**Tipo di bottiglia:** bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

**Note:** il metodo di vinificazione in bianco prevede il lavaggio delle uve e la pressatura in atmosfera controllata. Entrambe le tecniche sono state sviluppate in azienda perseguendo l'obiettivo di evitare l'utilizzo di antiossidanti esogeni e per preservare i caratteri varietali dell'uva stessa (aromi e antiossidanti)

L'origine del nome, Nosiola, non è certa, potrebbe riferirsi al finale del vino da gusto amarognolo, che ricorda appunto la nocciola o al colore ambrato degli acini maturi.

capsula polilaminato	C/ALU90
tappo	FOR51
tappo	LDPE4
vetro verde	GL71

