

NOSIOLA

*colore giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo delicato, caratteristico, fruttato e floreale;
di media struttura, gradevolmente acidulo*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Nosiola
Vigneto	Vigalzano
Terreno	originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.200 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2011
Resa/ceppo	2 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione interamente condotta in serbatoi d'acciaio; lunga permanenza sulle fecce di fermentazione
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	11.000 bottiglie
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Abbinamenti	ideale come aperitivo, con antipasti leggeri e pesce alla griglia; ottimo con la trota



NOTE DEGUSTATIVE:
