



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



NOSIOLA

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Vigalzano (Pergine V.)
<u>Vitigno</u>	Nosiola
<u>Tipologia terreno</u>	originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	2011
<u>Resa</u>	2 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, seconda decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in bianco; fermentazione interamente condotta in serbatoi d'acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	11.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	8 - 10°C
<u>Abbinamenti</u>	ideale come aperitivo, con antipasti leggeri e pesce alla griglia; ottimo con la trota
<u>Alcool</u>	12,5% vol.
<u>Acidità totale</u>	6 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it