

## 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.

<b>Vitigno</b>	Nosiola
<b>Zona di coltivazione</b>	Lavis, Pressano, Sorni, bassa Valle di Cembra
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Sud, sud-ovest; 400 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Sia di natura siltosa, mediamente profondo e fertile, sia di natura porfirica sciolto, poco profondo
<b>Forma di allevamento</b>	Pergola semplice trentina
<b>Densità di impianto</b>	4.500 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Abbinamenti</b>	Verdure grigliate e piatti di pesce. Ottimo accompagnato da un risotto asparagi e vongole.

