

Nosiola Palustella



Vitigno:

Nosiola trentina su portainnesto Esseoquattro (V. Berlandieri x V. Riparia)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sesti d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Vigneto:

Maso Nero c.c. Lavis p.f. 3009,3010,3011 Corpo tavolare più basso del Maso Nero altitudine 450m. esposizione sud ovest, con una pendenza del territorio pari al 47 % su una superficie totale di mq. 20.635

Terreno:

E' costituito da marna bianca calcareo dolomitica estremamente scheletrica e povera.

Epoca di vendemmia:

La Nosiola è stata vendemmiata il 16 settembre 2019

Vinificazione:

E' vinificato inizialmente in macerazione carbonica per ottenere una maggior fruttuosità per poi concludere il processo di fermentazione in bianco in botti d'acciaio: non compie la malolattica, in quanto l'uva con il sistema d'allevamento a piccola spalliera, entra in cantina con un tenore assai equilibrato di acidità. Travasato per separare i lieviti, riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a febbraio, per eseguire la stabilità tartarica.

Affinamento:

In gennaio si esegue il taglio delle due vendemmie e dopo un leggero passaggio in piccole botti di legno è imbottigliato in primavera. Dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

Commento:

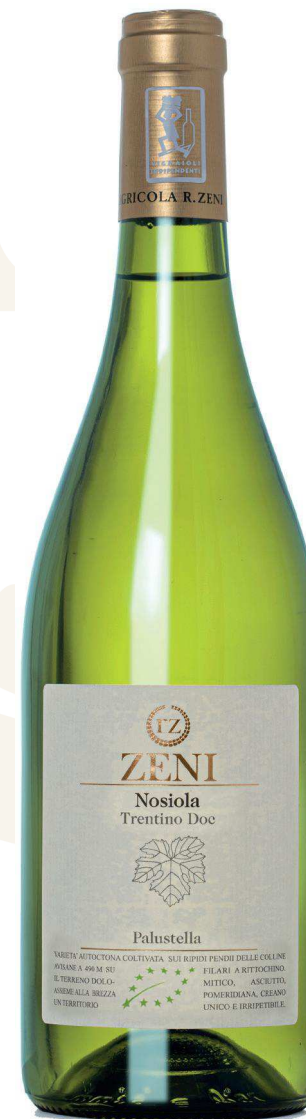
La Nosiola è l'unica varietà a frutto bianco tipica ed autoctona trentina. Coltivata da sempre in Trentino sta vivendo un nuovo e crescente successo grazie a vignaioli attenti alla valorizzazione dei prodotti territoriali. Varietà diffusa nella Valle dei Laghi, legata alla produzione del Vino santo e sulle colline di Sorni e Pressano per l'ottenimento di un vino giovane, fresco e fruttato con una piacevole sfumatura di selvatico. La Nosiola è ormai ottenuta da tante vendemmie con il nuovo impianto a spalliera, rivoluzionario rispetto alla tradizionalità della moderna viticoltura trentina, ma anche un ritorno alle origini della viticoltura locale alla fine dell'ottocento.

Dati analitici 2019:

Alcol 12,5 %, acidità fissa 5,8 g/l, solforosa totale 80 mg/l, estratto 18 g/l



ZENI



Colore:

giallo paglierino intenso

Profumo:

delicatamente fruttato con tenue sentore di nocciola

Gusto:

secco e piacevolmente fresco.

Accostamenti gastronomici:

con piatti di pesce lacustre, in particolare con il persico impanato e la trota alla brace.

Temperatura di servizio:

10/12 °C