

Arlecchino

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.

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 12 settembre fino al 14 settembre.

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. In gennaio la Nosiola, con l'aggiunta di una pregiata cuvè di lieviti e zuccheri, ritorna a fermentare in autoclave per ottenere le tipiche bollicine del vino spumante.

Affinamento:

Imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

Commento:

Arlecchino, la maschera italiana che meglio rappresenta l'allegria, la spensieratezza, la gioia di vivere e la fantasia. Come Arlecchino, questo vino ottenuto dalla spremitura dei grappoli dorati della Nosiola e rigorosamente fermentato in autoclave, si caratterizza per la freschezza, la gioiosità ed il brio, ed insieme per il gusto scanzonato ed accattivante. Profumato e delicatamente vivace, con spuma leggera e persistente è piacevolmente fresco, allegro ed invitante all'assaggio.

Dati analitici Tirage 2018:

Alcol 12,00 %, acidità fissa 5,7 g/l, estratto 19 g/l



Colore:
giallo paglerino

Perlaggio
fine e persistente

Profumo:
fresco e fruttato

Gusto:
rotondo e fruttato, invitante
all'assaggio per la sua elegante
briosità

Accostamenti gastronomici:
pregevole come aperitivo, otti-
mo su antipasti e piatti delicati a
base di pesce, accompagna
superbamente tutto il pasto.

Temperatura di servizio:
8/10 °C