



NOSIOLA
Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,4 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
2,3 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
6,0 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
17,8 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**Da godere fresco d'an-
nata, non invecchiare
più di due anni/Am
besten frisch genießen,
nicht länger als 2 Jahre
altern/To be enjoyed
fresh, do not age for
more than 2 years.**

Vitigno Nosiola 100% , vitigno autoctono del Trentino.

Vigneto Zona collinare a 400 m.s.l.m. nel Comune di Pressano. Terreno calcareo prevalentemente dolomitico. Allevamento a pergola semplice trentina.

Resa per Ettaro 90 hl.

Vendemmia Raccolta a mano in cassette nella seconda metà di settembre, dopo un forte diradamento dei grappoli in estate.

Vinificazione I grappoli scelti vengono pressati in modo soffice. Fermentazione controllata in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati. Maturazione sui lieviti per alcuni mesi.

Caratteristiche Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet elegante, che ricorda la noce e un gusto pieno, armonico e rotondo.

Abbinamenti Ottimo aperitivo, si esalta sul pesce e con gli asparagi. Data la sua moderata gradazione alcolica è il vino ideale per l'estate.

Rebsorte 100% Nosiola, autochtone Rebsorte des Trentino.

Weingut Hügellage auf 400m.ü.M. in der Gemeinde Pressano Kalkhaltige Dolomitengesteinsböden, einfache Trentiner Pergel.

Ertrag pro Hektar 90 hl.

Lese Handlese in Steigen in der zweiten Septemberhälfte nach starker Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Ausgesuchtes Traubenmaterial wird schonend gepresst. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit Reinzuchthefer und danach einige Monate lang Veredelung auf der Hefe.

Eigenschaften Helles Gelb mit grünen Reflexen. Elegantes Bukett mit Nussaromen, frischer und harmonischer Geschmack.

Speiseempfehlungen Sehr gut als Aperitif. Hervorragend zu Fisch und Spargel. Sein geringer Alkoholgehalt macht ihn zum idealen Sommerwein.

Varietal profile 100% Nosiola, native Trentino grape variety.

Vineyard Foothills at 400m above sea level, borough of Pressano Chalky Dolomite soil, vine training in the simple Trentino pergola style.

Yield per hectare 90 hectoliters.

Picking The grapes are handpicked in crates during the second half of September after heavy cluster thinning in the summer.

Production Choice grapes are gently pressed. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks with cultivated yeast strains, subsequent refinement for a few months on the lees.

Description Light yellow color with hints of green. An elegant bouquet with aromas of nuts and a fresh and harmonious taste.

Food recommendations Very good aperitif. Excellent with fish and asparagus. Its low alcohol content makes it an ideal summer wine.