

# MAIANO

2011



#### UVE:

Nosiola, unico vitigno autoctono a frutto bianco del Trentino. Sistema di allevamento a pergola trentina semplice e spezzata.

VIGNA: Uve provenienti dal vigneto sovrastante il lago di S.Massenza in località Sottovi nella particella 258/1 nel comune di Padergnone. Il vigneto è coltivato biologicamente certificato dal 1998.

Negli ultimi anni si utilizzano preparati e tecniche dell'agricoltura biodinamica.

VENDEMMIA: Epoca di vendemmia fine settembre 2011. L'uva viene raccolta in cassette di legno e posta in un locale ben areato e lasciata leggermente appassire.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delle uve e macerazione sulle bucce per alcuni giorni, successivo passaggio del mosto in fermentazione spontanea in botti di legno di acacia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico, il vino presenta dei profumi complessi, pur mantenendo la tipicità dell'uva nosiola. In bocca è morbido ed armonico con una lunga persistenza. L'appassimento delle uve e il successivo passaggio in botti d'acacia donano complessità e struttura a questo vino.

#### DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13,50; Acidità totale: 5,10 g/l.

Azienda Agricola  
*francesco Poli*  
vignaioli a  
**S.MASSENZA**