

NOSIOLA "Sottovi"

2014



UVE:

Nosiola, unico vitigno storico-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 localita' Sottovi nella particella 258/1 nel comune di Padergnone. Il vigneto e' coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA. Essendo il vigneto posto in una zona collinare molto esposta i trattamenti sono ridotti al minimo, solo con utilizzo di sostanze naturali. Dal 2006 si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia metà settembre 2014.

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve al mattino nelle ore più fresche, pigiatura con macerazione sulle bucce per alcune ore e successiva soffice pressatura. Fermentazione del mosto e successiva maturazione sui lieviti fini in vasche di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini il vino presenta dei profumi delicatamente fruttati con delicato sentore di nocciola. Il gusto e' secco e piacevolmente fresco.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 12,5; Acidità totale: 5,60 g/l;

Azienda Agricola
Francesco Poli
S. MASSENZA