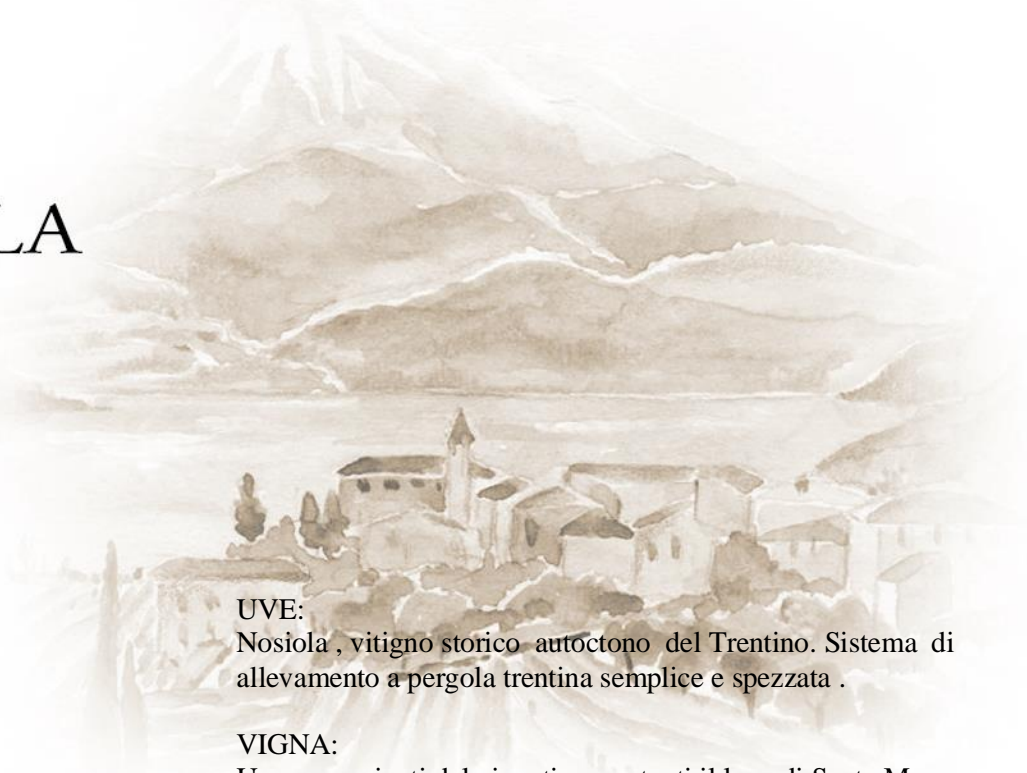


NOSIOLA

Belle



UVE:

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

VIGNA:

Uve provenienti dai vigneti sovrastanti il lago di Santa Massenza nei comuni di Vezzano e Padergnone. Terreno marnoso calcareo ricco di scheletro.

Il vigneto è 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 fine settembre.

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.

A primavera imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto del Vino Santo Trentino in fermentazione con i propri lieviti spontanei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenza di leggero deposito sul fondo, si può scegliere di decantarlo in una caraffa oppure gustarlo nella maniera più rustica agitandolo leggermente.

Dal colore paglierino, con un fine perlage. Profumo leggermente complesso con nota di lievito. In bocca è fresco, piacevolmente morbido con una buona persistenza.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 11,5; Acidità totale: 6,20 g/l.



Azienda Agricola
Francesco Poli
vignaioli a
S.MASSENZA