



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

**PROVENIENZA:** Uve provenienti dai vigneti sovrastanti il lago di S.Massenza.

**VENDEMMIA:** Epoca di vendemmia prima metà di ottobre del 2001.

**APPASSIMENTO:** Le uve raccolte selezionando i grappoli più spargoli, sanissimi e a perfetta maturazione vengono posti su dei graticci, le tipiche aréle, posizionate in un apposito solaio appassitoio, dove rimangono per più di 5 mesi. Durante questo lungo appassimento, reso possibile dall'Ora del Garda, si sviluppa sulle uve la muffa nobile "botrytis cinerea".

**AFFINAMENTO:** Fermentazione del mosto con altissimo contenuto zuccherino e prima maturazione in vasca di acciaio inox, successivo passaggio in piccole botti di rovere dove il vino riposa e matura altri 4 anni.

**DATI ANALITICI:** Alcol svolto 12,5%, zuccheri residui 160 g/l, acidità totale 6,70 g/l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Di colore giallo ambrato il vino presenta dei profumi intensi ed ampi, di frutta matura e confettura. In bocca è particolarmente dolce con un'equilibrata gamma di sensazioni che si concludono con una nota vellutata, di lunga persistenza. È considerato nella tradizione popolare il classico ricostituente e corroborante.

Francesco Poli  
vignaioli a  
S.MASSENZA



*FRANCESCO POLI - VINO SANTO TRENINO "NOSIOI" 2001*

L'azienda agricola Francesco Poli inizia l'appassimento delle uve Nosiola per la produzione del Vino Santo dalla vendemmia 1985 nei tradizionali locali appassimento dei Fratelli Rigotti di Padergnone.

Da come si può intuire è un prodotto con il quale bisogna avere una grandissima pazienza, sono necessari almeno sei anni di maturazione perche un Vino Santo sia pronto.

Particolare molto importante per questo vino è che non tutte le vendemmie possono essere fatte ma qualche annata bisogna saltarla per motivi climatici, dati o da troppa umidità durante la vendemmia o da uve non sufficientemente spargole e per cui non adatte all' appassimento.

Negli ultimi anni si è cercato comunque di aumentare la produzione sempre puntando sulla massima qualità investendo in un nuovo vigneto situato nella zona di Sottovi.

Dal 1998 l'azienda si è dotata di un nuovo locale appassimento dove sono poste le tipiche "arele" presso la struttura aziendale dove è ubicata la cantina e distilleria.

*Francesco Poli*  
vignaioli a  
S.MASSENZA