



NOSIOLA TRENINO DOC

SOLE ALTO

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline della Valle dei Laghi, con un terreno di origine morenica. La Nosiola è il vitigno a bacca bianca autoctono per eccellenza del Trentino. Nella zona della Valle di Laghi si fregia della denominazione doc. E' la stessa uva che viene utilizzata per la produzione del rinomato Vino Santo Trentino.

VITIGNO

NOSIOLA 100% (vitigno tipicamente autoctono)

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: fruttato, ricorda leggermente la mela selvatica, ma anche l'albicocca e la pesca

GUSTO: sapore fragrante, vivace, asciutto, leggero

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo aperitivo, primi piatti, antipasti di pesce e crostacei

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva due anni

COMMENTI

"Nel Nosiola una delicata nota aromatica di accompagna dal naso al retrogusto ed insieme alla freschezza varietale garantisce una buona bevibilità." *Vini Buoni d'Italia*