

**Trentino Doc Nosiola**  
**BOTTEGA VINAI**

*Classico vitigno autoctono a frutto bianco, coltivato da tempo immemorabile in Valle dei Laghi (dove si appassiscono lungamente le sue uve per l'ottenimento del famoso Vino Santo) e sulle colline avisiane (nella zona di Pressano). Sembra che debba il suo nome alla colorazione giallo-nocciola dei suoi tralci; vitigno rustico che predilige la collina ventilata, con terreni a marna grigia, anche siccitosi. Teme la pioggia, particolarmente in fioritura.*



**Zona di produzione:** La pendici dei monti di Calavino in Valle dei Laghi, contraddistinte da una forte escursione termica tra il giorno e la notte che favorisce freschezza e aromaticità dei vini.

**Vitigni:** È ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Nosiola con rese per ettaro di 70 ettolitri. La foglia è piuttosto piccola con seno peziolare molto aperto, colore verde cupo la pagina superiore, chiaro quella inferiore; grappolo irregolare talvolta alato, per lo più compatto (lo spargolo è più adatto all'appassimento per il Vino Santo), buccia verde-gialla e polpa neutra.

**Vinificazione ed affinamento:** Dopo accurata scelta dei grappoli, si effettua una pigiatura soffice ed una fermentazione a temperatura controllata. Segue l'affinamento in inox per 4 mesi ed il successivo imbottigliamento a freddo.

**Dati analitici:** -Alcool: 12,00 % vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 20 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Vino bianco di colore giallo paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo gradevole ad impronta floreale di fiori bianchi, con sottofondo leggermente aromatico e note fruttate che ricordano l'albicocca e la mela verde. Sapore secco, piacevolmente fresco con nota vagamente aromatica.

**Abbinamenti:** Strangolapreti trentini al burro fuso e salvia, trota al cartoccio alle mandorle, frittate di verdura.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C