

Nosiola Trentino DOC
MASTRI VERNACOLI

Classico vino bianco originario proprio del Trentino che nella tradizione locale veniva impiegato, tra l'altro, per celebrare il rito della Santa Messa. Le sue uve, se appassite fino alla settimana di Pasqua, danno origine al Vino Santo trentino.

Zona di produzione: Le colline di Sorni e Pressano nel comune di Lavis, a nord di Trento e le pendici dei monti di Calavino in Valle dei Laghi.



Vitigni: Vitigno coltivato da tempo immemorabile dai viticoltori con la tipica pergola trentina e con rese unitarie medio-basse. Il grappolo è di forma allungata, alato e con acini medio-piccoli.

Vinificazione ed affinamento: L'uva sana ed intera viene vinificata in bianco, senza contatto con le bucce. Dopo la fermentazione seguono la conservazione e l'affinamento in recipienti di acciaio inox fino all'imbottigliamento che di norma avviene in primavera.

Dati analitici: Alcool: 12,00% vol. Acidità totale: 6 g/l Estratto secco netto: 18 g/l Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo gradevole ad impronta floreale, sentore di mela verde e chiaro sottofondo leggermente aromatico. Sapore secco, piacevolmente fresco con nota vagamente aromaticia.

Abbinamenti: Mozzarella alla Caprese, primi piatti con verdure, formaggi freschi di capra.

Temperatura di servizio: 10°C