

# Nosiola

La Nosiola, antico e unico vitigno trentino a bacca bianca, caratterizzato da una maturazione tardiva (come le varietà a frutto rosso), trova da sempre nella valle del Sarca le caratteristiche che ne favoriscono ed esaltano i tratti distintivi: terreni asciutti e calcarei ed un particolare microclima generato dai venti che spirano nella zona. Qui la vigna – allevata a guyot con pali di castagno – produce i suoi dolci grappoli dorati.

Seguendo un'originaria tradizione, la vinificazione avviene lasciando il mosto vino per una settimana a contatto con le bucce. La Nosiola riposa poi pazientemente all'interno di stagionate botti di acacia fino al termine della sua fermentazione, rimanendo sui lieviti fino a maggio-giugno dell'anno successivo e concludendo il suo affinamento in bottiglia renana antica per almeno un anno e mezzo.

Il tempo ed il ritorno alle tradizionali e naturali metodologie di vinificazione e affinamento consentono alla Nosiola di esprimere al massimo le proprie note distintive, estraendo gli aromi principali del vitigno e sviluppando nelle botti e in bottiglia quelli secondari.

Ne risulta un vino strutturato, capace di regalare il meglio di sé ad una temperatura di almeno 15 gradi.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT.
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	6.000 bottiglie (0,75 litri).
<b>VARIETÀ</b>	Nosiola (unica "autoctona" a frutto bianco di origine trentina).
<b>UBICAZIONE DEI VIGNETI</b>	Sarche (TN), vigneto Rauten, lungo argine fiume Sarca monte Casale (Valle del Sarca).
<b>TERRENO</b>	Alluvionale di medio impasto, con presenza di scheletro di origine alluvionale.
<b>CARATTERISTICHE DEL VIGNETO</b>	Certificato biologico da fine 2012 di 1,5 ettari (6.000 ceppi per ettaro); allevamento a spalliera (guyot semplice) con pali in castagno.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Spremitura soffice, fermentazione lasciando a contatto del mosto le bucce per una settimana, poi riposo sui lieviti in botti di acacia fino a maggio giugno anno successive e affinamento in botti di acciaio per 6 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi.

