

MADONNA DELLE VITTORIE

Madonna delle Vittorie
Via Linfano 81 – 38062 Arco (Trento) Italia
Tel. cantina e agriturismo: 0464 505542
Tel. ufficio commerciale: 0464 304555
info@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it

NOSIOLA

VIGNETI DELLE DOLOMITI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

La Nosiola è l'unica varietà a bacca bianca autoctona del Trentino. Un tempo particolarmente diffusa ha subito un forte ridimensionamento fino a divenire quasi rara. Deve il nome alle sue caratteristiche sensazioni amarognole e alla nota olfattiva di nocciola. Vino prodotto da uve Nosiola provenienti dai vigneti situati lungo il fiume Sarca.

VARIETÀ: Nosiola

TIPO di TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

SESTO D'IMPIANTO: 2m x 0,90m

CONSUMO IDEALE:
entro 2 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
vino versatile negli abbinamenti, piatti delicati di carne e pesce.
Formaggi dolci a bassa salinità.



CLIMA: microclima sub-mediterraneo mite e particolarmente ventilato caratterizzato dalla presenza dell'*Ora del Garda*, un vento caldo che soffia da sud dal pomeriggio fino a tarda sera e dal *Pelér*, vento freddo che soffia da nord nelle prime ore del mattino.

EPOCA VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate in pressa per una breve sosta. Subiscono poi una pressatura soffice seguita poi da decantazione e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Al termine della fermentazione il vino rimane a riposare sui propri lieviti fino all'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia per qualche mese prima della commercializzazione.

NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Caratterizzato da delicate note agrumate di fiori bianchi e di nocciola. In bocca si presenta fresco, sapido con un finale caratteristico leggermente amarognolo.

