



ACQUISTATO IL .....

Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2023

2023

## Un piccolo gioiello incastonato nelle Dolomiti



Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT di Maso Grener, un bianco dalla storia avventurosa. Ha un passato clandestino, questo vitigno: coltivato in maniera corsara quanto l'Impero Austroungarico imponeva la sola coltivazione della Schiava, trova in Trentino un territorio e un microclima perfetto per lo sviluppo. Come molti autoctoni, gli anni passano e se ne offusca la memoria, fino a quando qualcuno, in questo caso Maso Grener, decide di rispolverare antichi sapori riletti in chiave moderna, e fa tutto quanto può per ridare lustro a vini dimenticati. L'esame visivo offre un quadro luminoso, giallo paglierino che gioca con la luce tessendo arabeschi dorati e venature verdoline. Al naso si apre a impressioni floreali, quasi fiori colti in vigna in primavera. Completa la gamma di profumi un forte richiamo alla frutta a nocciolo, piacevolmente evocativa. L'assaggio è vivo, brioso, sapido: rinfrescante nel finale, come una brezza alpina dopo una giornata assolata. Con i piatti a base di pesce di lago crea abbinamenti di gran classe, e non teme accostamenti arditi come quello con gli asparagi. La Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT di Maso Grener sarà pur testimonianza di un mondo antico, ma è un viaggio nel tempo che ogni appassionato dovrebbe fare.

5 ettari di proprietà e un sogno a lungo cullato, insieme a una struttura ricettiva e a una cantina, sono l'ecosistema che prende il nome di Maso Grener. Storia se vogliamo recente, iniziata negli anni '70, eppure mai un inciampo o un cambio di rotta: ciò che Fausto Peratoner e Cinzia Giacomoni volevano allora (e continua a costruire oggi) una vita vicina alla natura, ai suoi ritmi e ai suoi frutti. Da accogliente attività dedicata all'ospitalità turistica, alla piccola azienda concentrata nella produzione di piccole gemme nello scenario vitivinicolo locale. Senza mai un azzardo, con una crescita costante e con la volontà di costruire bellezza, Maso Grener oggi offre una gamma di vini fatti con una cura unica, coccolati e seguiti in ogni fase da chi, con passione, ha scelto la terra e a lei si dedica con una passione che non cessa mai di crescere.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreno di natura Dolomitica
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest, 350-450m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Pergoletta trentina spezzata
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Nosiola 100%
<b>Gradazione</b>	12,00% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Asparagi e piatti a base di pesce di lago come la trota
<b>Vinificazione</b>	Le uve raccolte manualmente a fine settembre/ inizio ottobre, sostano per una breve macerazione in pressa per una notte. Vinificazione in acciaio e sosta sui lieviti fini per 5 mesi prima dell'imbottigliamento.
<b>Sensazioni</b>	Il Nosiola di Maso Grener è un vino sottile e fragrante, fresco come una brezza alpina. Il profumo ricorda la frutta polposa a nocciolo, un bouquet di fiori primaverili raccolti in vigna. Il sorso è brioso e vivo, il gusto sapido e rinfrescante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821