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.

La Vigna

Terreno	Terreno di natura Dolomitica
Esposizione	Sud - Ovest,350-450m s.l.m
Allevamento	Pergoletta trentina spezzata
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Nosiola 100%
Gradazione	12,00% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Asparagi e piatti a base di pesce di lago come la trota
Vinificazione	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.
Sensazioni	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