



ACQUISTATO IL

"Conzal" Nosiola Trentino DOC 2025

2025

Il trentino nella sua forma più autentica



Svinando

Tra i vigneti del Trentino, dove l'aria fresca di montagna incontra giornate luminose e ventilate, nasce Conzal. Un vino che racconta il territorio con discrezione, attraverso uno dei suoi vitigni più autentici: la Nosiola. Nel calice si presenta luminoso e delicato, con profumi di fiori bianchi, mela verde e albicocca. Il sorso è fresco, secco e piacevolmente sapido, con un equilibrio che invita subito al secondo assaggio. Il nome "Conzal" richiama un antico recipiente utilizzato un tempo per trasportare l'uva durante la vendemmia: un piccolo omaggio alla tradizione contadina trentina. È un bianco versatile e raffinato, perfetto per accompagnare antipasti, primi piatti leggeri, salumi delicati e preparazioni di pesce. Un vino semplice da apprezzare, ma capace di raccontare molto del luogo da cui proviene.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno suoli profondi, calcarei e marnosi a tessitura franco argillosa

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve 100% Nosiola

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dopo accurata scelta dei grappoli, si effettua una leggera macerazione in pressa, dopodiché segue una pigiatura soffice ed una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue l'affinamento in acciaio inox per circa 6 mesi ed il successivo imbottigliamento a freddo.

Sensazioni Colore giallo paglierino tenue con leggere sfumature verdoline. Profumo gradevole ad impronta floreale di fiori bianchi e note fruttate che ricordano l'albicocca e la mela verde. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona sapidità.

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