ACQUISTATO IL .....

Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGP 2019 2019

Nosiola, tipicamente trentina

La Nosiola è un'uva bianca coltivata in Trentino che beneficia in particolare del clima mediterraneo dell'area a nord del Lago di Garda. Qui, infatti, l'Ora del Garda contribuisce a creare condizioni ideali. C'è una curiosità su questa uva e sul vino che vi si produce. In Trentino, infatti, la Nosiola si trova al centro di una gioiosa disputa campanilistica sul suo genere. Il vino e il vitigno, infatti, sono declinati al femminile (la Nosiola) nella valle dei Laghi, sopra il Garda, e al maschile sulle colline di Lavis e verso la Valle di Cembra. In tutti i casi, "la" (o "il") Nosiola deve il suo nome alle sue caratteristiche sensazioni amarognole e al colore nocciola dei tralci. La versione proposta qui da Madonna delle Vittorie è molto tipica. Frutto di una classica lavorazione in bianco con diraspatura, pressatura soffice e vinificazione in acciaio a temperatura controllata, affina sulle fecce per 3 mesi prima dell'imbottigliamento. Il colore è giallo paglierino scarico, con profumi semplici ma piacevoli. In bocca è fresco, grazie alla naturale acidità dell'uva, con la tipica nota di nocciola in bella evidenza.

Da circa 50 anni Madonna delle Vittorie produce vini nei suoi 26 ettari di vigneti tra Arco e Nago-Torbole, nella parte nord del Lago di Garda. Di recente è stata acquisita dalla famiglia Marzadro, con lo scopo di farne un punto di riferimento assoluto per la qualità dei prodotti, frutto di un territorio incantevole e di vitigni coltivati in condizioni ideali, anche grazie al particolare microclima che qui godono i vigneti. L'area circostante al lago, infatti, è una zona particolarmente vocata, per la varietà dei suoli ma anche per la mitezza del clima, particolarmente temperato grazie al benefico influsso di alcune correnti d'aria. L'Ora del Garda e il Pelér, per esempio, soffiano a intervalli regolari durante il giorno e la notte, garantendo una perfetta aerazione dei vigneti e la sanità delle uve, libere da muffe e malattie. L'escursione termica, infine, consente alle uve di sviluppare al meglio il proprio potenziale aromatico.

La Vigna

Terreno	piana alluvionale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	100% nosiola
Gradazione	12.50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	classica vinificazione in bianco con diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica e vinificazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce per 3 mesi ed imbottigliamento.
Sensazioni	nota da nocciola bocca sapida leggermente acidula.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821