

## *Nosiola Conzal 2018* TRENTINO DOC

*La Nosiola, coltivata in Trentino da alcuni secoli, è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca. Alcuni particolari dei vini descritti da Mariani nelle cronache del Concilio di Trento (1545-1563) edite nel 1673, farebbero pensare che la coltivazione di questo vitigno in Trentino fosse già presente in quel periodo. L'origine del nome deriva dal colore dei tralci e dal sapore del vino che richiamano la nocciola.*

*La limitatissima diffusione di questo vitigno (da cui il nome dialettale Conzàl, ovvero bigoncia, scelto per il vino) è data dal fatto che è molto esigente e richiede un clima sempre ventilato.*



**Zona di produzione:** I vigneti di provenienza delle uve di *Conzàl* sono situati in collina, a circa 350 m s.l.m., nella zona di coltivazione più rinomata per la Nosiola: i Monti di Calavino, una dorsale scolpita dal ghiacciaio con suoli profondi, calcarei e marnosi a tessitura franco argillosa. In questa piccola area i vigneti allevati a pergola trentina, sono alloggiati su piccole terrazze denominate “fratte” e sono delimitati perimetralmente da muretti a secco che sorreggono la terra fertile.

**Vitigni:** Per questa selezione si prediligono viti equilibrate, che abbiano almeno trent'anni di età. È ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Nosiola con rese di circa 80 q.li/ha. La foglia è piuttosto piccola con seno peziolare molto aperto, di colore verde cupo la pagina superiore, chiaro quella inferiore; grappolo irregolare talvolta alato, per lo più compatto (lo spargolo è più adatto all'appassimento per il Vino Santo Trentino), buccia verde-gialla e polpa neutra.

**Vinificazione e affinamento:** 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.

**Dati analitici:** - Alcool: 12,50 % vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 20 g/l -Zuccheri residui: 2,5 g/l -Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** 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.

**Abbinamenti:** Ideale con primi leggeri, insalate, salumi non affumicati, consigliato con piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 12-14°.