

Conzal Nosiola 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 Conzà, 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 Conzà 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.

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

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 ED 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 % 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 CONSIGLIATA

12 -14 C

CONZAL

NOSIOLA
TRENTINO



Cavit S.C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel. 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.cavit.it www.altemasi.it

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini) IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)


CAVIT
TRENTINO