







NOSIOLA



“La Nosiola”, in Valle dei Laghi; “il Nosiola”, nel resto del Trentino: al di là dell’articolo, questa varietà è sicuramente quella a cui i Vignaioli del Trentino sono più affezionati. Sicuramente perché è l’unico vitigno autoctono a bacca bianca ancora coltivato, ma anche perché – con la sua indole austera e non facile da domare, ma capace di aprirsi e scoprirsi col tempo – racchiude simbolicamente un lato del carattere degli abitanti di questa terra contadina. Nel clima mite e ventilato della Valle dei Laghi, la Nosiola ha trovato uno dei suoi contesti di coltivazione ideale, tanto da diventare un simbolo della cultura materiale e dell’immaginario collettivo di questa terra.

Nosiola is the variety that vine growers of Trentino are fondest of. Certainly because it is the only local white grape variety that is still cultivated, but also because – with its harsh nature, not easy to tame, but able to open and discover itself after some time, it symbolically encloses a side of the personality of the inhabitants of this farmland. In the mild and ventilated climate of Valle dei Laghi, Nosiola has found an ideal cultivation context, to the point that it has become a symbol of the material culture and the collective imaginary of this land.

-  *Nosiola*
-  *San Siro*
-  *calcareo | chalk*
-  *guyot e pergola trentina*
-  *4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia | 4 months in steel and 4 months in bottle*
-  *Il pesce di fiume e di lago, in tutte le sue varianti: trota, salmerino alpino, coregone, con le loro carni saporite e grasse, trovano nella Nosiola il vino perfetto.*
| River and lake fish, in all its variants: trout, alpine char, whitefish, with their tasty and fatty meat, have in Nosiola the perfect wine.

Annata | Vintage: 2019

Alcol | Alcohol (% Vol): 12

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,3

Estratto secco | Dry extract (g/L): 21

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2