

# NOSIOLA

NOSIOLA 



La Nosiola è l'unica varietà autoctona bianca del Trentino, presente fin dai tempi del Concilio di Trento. L'origine del nome non è ancora stata chiarita. Molti sostengono che derivi il nome da nocciola, per il colore delle uve quando sono mature, mentre altri che sia proprio l'aroma dei vini a ricordare quello delle nocciole selvatiche.

Quello che sappiamo è che è una varietà versatile, che come poche altre al mondo riesce a produrre sia grandi vini dolci, sia bianchi fermi, dal carattere sapido che possono invecchiare per molte decadi.

Un tempo molto diffusa su tutto il territorio della provincia, la Nosiola era soprattutto coltivata sulla collina di Pressano e nella Valle dei Laghi.

In tempi recenti la varietà ha subito un forte ridimensionamento a favore di varietà internazionali tanto da divenire quasi "rara". Oggi ricopre una superficie coltivata di soli 65 ha. Come vignaioli, legati al nostro territorio e alle nostre tradizioni, siamo felici di contribuire alla sua preservazione.

## ZONA DI PRODUZIONE

La Nosiola è piantata nei vigneti più alti ai confini con il bosco ad una quota di circa 500 metri a nord-est di Pressano. La fioritura della Nosiola è precoce e predilige zone alte, ben ventilate e soleggiate. Il vigneto è esposto a ovest e presenta un terreno sciolto posto su un conoide di deiezione di Dolomia profondo e dotato di giusta fertilità. Le viti hanno un'età media di 35 anni e sono allevate a pergola semplice, con una densità di circa 3500 piante a ettaro.

## VINIFICAZIONE

Una parte delle uve, diraspate, macera per 4-5 giorni fino "all'alzata del cappello". A questo punto viene fatta una cuvée con le uve pressate direttamente e la fermentazione prosegue in parte in contenitori di acciaio inox ed in parte in botte grande di acacia. Il legno di acacia, permette di coniugare i pregi della vinificazione in legno con la salvaguardia del fine e delicato bouquet della Nosiola. Il vino rimane a contatto con il proprio lievito per circa 9 mesi prima di essere imbottigliato alla fine dell'estate.

## IN BREVE

### VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

**Uve:** Nosiola

**Vigneto:** a nord est di Pressano a 500 metri

**Suolo:** conoide di deiezione di Dolomia

**Vinificazione:** macerazione per alzata di cappello di una parte delle uve.

Fermentazione in acciaio e botti grandi. Affinamento sui lieviti per 9 mesi.

**Produzione annua:** 10-15.000 bottiglie, a seconda delle annate



CESCONI