

NOSIOLA BIO*

Salvetta



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

**DINAMICHE INTERPRETAZIONI
L'ECLETTICA NOSIOLA**

Uve

Nosiola

Vigneto di provenienza

Certificato biologico da fine 2012 di 1,5 ettari (6.000 ceppi per ettaro); allevamento a spalliera (guyot semplice) con pali in castagno



Nazione	Annata
Italia	2017
Regione	Colore
Trentino	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	IGT

Allevamento

Spalliera (guyot semplice) con pali di castagno

Geologia Del Terreno

Alluvionale di medio impasto, con presenza di scheletro di origine alluvionale

Resa Per Ettaro

45 q/Ha

Anno Di Impianto

2009

Maturazione E Affinamento

La Nosiola riposa poi pazientemente all'interno di stagionate botti di acacia fino al termine della sua fermentazione, rimanendo sui lieviti fino a maggio-giugno dell'anno successivo.

Vendemmia

Manuale