

Nosiola

Vigneti delle Dolomiti IGT 2014

Pojer e Sandri

Il Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Pojer e Sandri prende il nome dall'omonimo vigneto.

La Nosiola (molti la fanno precedere dall'articolo maschile "il") è infatti un antico vitigno trentino, l'unico vitigno autoctono a bacca bianca. Il nome probabilmente deriva dal colore nocciola dei suoi tralci. Un tempo era diffuso su tutto il territorio mentre oggi, tranne qualche piccolo vigneto a macchia di leopardo, la sua coltivazione si restringe alla zona di Toblino e della Valle dei Laghi e alle colline di Trento e Pressano, per un totale di circa cento ettari vitati: incredibilmente pochi per un vitigno che è la Tradizione della viticoltura trentina.

Pojer e Sandri sono tra i pochi che continuano a mantenere viva la tradizione di questo vitigno autoctono certamente non facile da coltivare. Ma la pazienza è la virtù dei forti e così quest'azienda e le altre poche che hanno deciso di riportarlo in auge sono riuscite quanto meno a non farlo scomparire. La Nosiola nasce su terreni poveri di grande resistenza, ma, ricorda l'azienda "dalla grande poliedricità".

Non solo un vino bianco secco, gradevole e profumato con una piacevole punta di amarognolo qual è questo di Pojer e Sandri, ma anche un passito. E' da questa uva, infatti che si ricava il famoso Vino Santo del Trentino

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Vigneti delle Dolomiti
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Località Coveli Erti e locali
Vitigno	Nosiola 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Gusto	Al gusto è sapido e fragrante mediamente acido, con un retrogusto che ricorda la nocciola
Profumo	Profumo delicato, sfuggente ma molto personale, con delicate sfumature fruttate che ricordano la mela golden
Abbinamenti	Antipasti di carni rosate, antipasti di pesce, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8/10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300 - 500 s.l.m. m
Tipologia terreno	Dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la

formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo

- Allevamento** "pergoletta trentina aperta" e guyot
- Densità impianto** 6500 ceppi per ettaro e guyot con 6200 ceppi per ettaro
- Resa per ettaro** 110 quintali
- Invecchiamento consigliato** è un vino che va consumato giovane