

# 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 Covel, 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 tipi

**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** è un vino che va consumato già consigliato