

## Trentino Doc Nosiola CONZAL

**Caratteristiche generali:** La Nosiola è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca ed è coltivato in Trentino da alcuni secoli. Alcuni particolari dei vini descritti da Mariani nelle cronache del Concilio di Trento (1545-1563) edite nel 1673, farebbero pensare che la coltivazione di questo vitigno in Trentino fosse già presente in quel periodo. Le prime citazioni scritte su questo antico vitigno risalgono al 1825, quando l'ampelografo mantovano Giuseppe Acerbi cita la Nosiola coltivata "nei contorni di Trento". Lo stesso Acerbi suggeriva l'origine del nome dal colore dei tralci e dal sapore del vino che richiamano la nocciola.

**Zona di produzione:** I vigneti di provenienza delle uve di *Conzàl* sono situati in collina, a circa 350 m s.l.m., nella zona di coltivazione più rinomata per la Nosiola: i Monti di Calavino, una dorsale scolpita dal ghiacciaio con suoli profondi, calcarei e marnosi a tessitura franco argillosa. In questa piccola area i vigneti allevati a pergola trentina, sono alloggiati su piccole terrazze denominate "fratte" e sono delimitati perimetralmente da muretti a secco che sorreggono la terra fertile. Per questa selezione si prediligono viti equilibrate, che abbiano almeno trent'anni di età.

**Vitigni:** È ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Nosiola con rese per ettaro di circa 60 ettolitri. La foglia è piuttosto piccola con seno peziolare molto aperto, colore verde cupo la pagina superiore, chiaro quella inferiore; grappolo irregolare talvolta alato, per lo più compatto (lo spargolo è più adatto all'appassimento per il Vino Santo Trentino), buccia verde-gialla e polpa neutra. La limitatissima diffusione di questo vitigno (*da cui il nome dialettale Conzàl, ovvero bigoncia, scelto per il Vino*) è data dal fatto che è molto esigente e richiede un clima sempre ventilato, perché le sue uve sono molto sensibili al marciume.

**Vinificazione ed affinamento:** Dopo accurata scelta dei grappoli, si effettua una leggera macerazione in pressa, dopodiché segue una pigiatura soffice ed una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue l'affinamento in acciaio inox per circa 6 mesi ed il successivo imbottigliamento a freddo.

**Dati analitici:** Alcool: 12,50 % vol.  
Acidità totale: 6 g/l  
Estratto secco netto: 20 g/l  
Zuccheri residui: secco

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino tenue con leggere sfumature verdoline. Profumo gradevole ad impronta floreale di fiori bianchi e note fruttate che ricordano l'albicocca e la mela verde. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona sapidità



**A tavola:** Ideale con primi leggeri, insalate, salumi non affumicati, consigliato con piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 12-14°

**Allergeni:** Contiene solfiti

Data ultimo aggiornamento: 25/03/2019

**Ufficio Stampa Cavit:**

AD MIRABILIA Tel. +39 02 4382191 - e-mail: [cavit@admirabilia.it](mailto:cavit@admirabilia.it)

Chiara Carinelli Tel. +39 347 7898673 - Serena Blundo Tel. +39 340 9036543