

NOSIOLA

Trentino DOC

Storico vitigno autoctono del Trentino, da sempre coltivato dai soci Mezzacorona, dà vita ad un vino che esprime al meglio la freschezza climatica del territorio dolomitico. A maturità, le uve raggiungono le tonalità cromatiche della nocciola selvatica, da cui il nome dialettale “nosela”.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà in maniera diffusa, in Trentino.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto a freddo sulle bucce per aumentare struttura e ricchezza del vino e successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino e dal profumo piacevolmente fruttato con note floreali di camomilla. Al palato si presenta fragrante e con una delicata acidità.

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si apprezza con antipasti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

