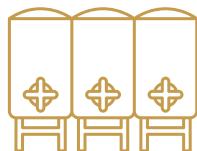


Nosiola Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco. Fermentazione condotta in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sulle fecce di fermentazione



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo delicato, caratteristico, fruttato e floreale.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Nosiola

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di Settembre



Di media struttura, gradevolmente acidulo.