



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 - 500 s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	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