



# CESCONI

## NOSIOLA

La Nosiola è l'unica varietà autoctona bianca del Trentino. Un tempo molto diffusa su tutto il territorio della provincia era soprattutto coltivata sulla collina di Pressano e nella Valle dei Laghi. In tempi recenti la varietà ha subito un forte ridimensionamento a favore di varietà internazionali tanto da divenire quasi "rara".

A differenza di quello che si è sempre pensato i vini che ne derivano possono essere molto longevi.

### *ZONA DI PRODUZIONE*

La Nosiola è piantata nei vigneti più alti ai confini con il bosco ad una quota di circa 500 metri s.l.m. a nord-est di Pressano. Il vigneto è esposto a ovest e presenta un terreno sciolto posto su un conoide di deiezione di Dolomia profondo e dotato di giusta fertilità.

Le viti hanno un'età media di 30 anni e sono allevate a pergola semplice, con una densità di circa 3500 piante a ettaro.

### *VINIFICAZIONE*

Una parte delle uve viene diraspata e macerata per 4-5 giorni fino "all'alzata del cappello", a questo punto il mosto fermentante viene unito a quello ottenuto dalla pressatura diretta delle uve. La fermentazione prosegue in contenitori di acciaio inox ed in botte grande di acacia. Il legno di acacia, permette di coniugare i pregi della vinificazione in legno con la salvaguardia del fine e delicato bouquet della Nosiola. Il vino rimane a contatto con il proprio lievito per circa 9 mesi prima di essere imbottigliato alla fine dell'estate.

