

Dolomiti - Italia

FONTANASANTA NOSIOLA

VIGNETI DELLE DOLOMITI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



FORADORI

La Nosiola è un antico vitigno trentino, diffuso un tempo su tutto il territorio, e la cui coltivazione si è ora ristretta alla Valle dei Laghi e alle Colline di Trento e Pressano. È una varietà che si esprime con forza solo nell'equilibrio della vigna che cresce su terreni poveri, dando vita a dei vini di grande delicatezza e longevità. La Nosiola è stata sempre vinificata sulle bucce in passato. La possibilità di avere delle uve "vive", ricche di energia, derivata dalla pratica della biodinamica in vigna e la straordinaria forza energetica dell'anfora, hanno reso possibile una vinificazione "antica". L'anfora (tinaja di Villarrobledo, Spagna), con la sua forma e con la porosità dell'argilla che la compone, permette una lunga permanenza del vino a contatto con le bucce: ecco che tutta l'espressione della Nosiola si rivela lentamente e con una dinamica che richiede pazienza e tempo. Va bevuta a tavola dopo una lunga aereazione e a temperatura di almeno 15 gradi

Denominazione: Fontanasanta Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà: Nosiola

Sito dei vigneti: Fontanasanta, collina di Trento

Superficie dei vigneti: due parcelle per complessivi 2 ettari

Suolo: argilloso - calcareo

Fermentazione e affinamento: in tinajas (anfore) sulle bucce per 8 mesi

Produzione annua: 10.000 bottiglie

FORADORI

Via Damiano Chiesa 1 - 38017 Mezzolombardo (TN) - Italia
tel. (+39) 0461 601046 - info@elisabettaforadori.com
www.elisabettaforadori.com