



Nosiola IGT Vigneti delle Dolomiti

Pressano è considerata la patria del **Nosiola** e ci sono testimonianze che indicano una coltivazione di questo vitigno autoctono già intorno al 1500. Durante l'Impero Austroungarico era coltivata quasi clandestinamente nei masi di Pressano, in quanto le Colline Avisiane dovevano essere coltivate solo con vitigni rossi (Schiava).

Quando siamo arrivati a Maso Grener nel 1999, nei vigneti erano presenti solamente 150 viti molto vecchie di Nosiola. Successivamente abbiamo sovrainnestato alcune centinaia di viti di Chardonnay con il Nosiola al fine di poter avere un quantitativo sufficiente per la vinificazione.

Per noi, il Nosiola rappresenta il legame con le generazioni di vignaioli che ci hanno preceduto.

Il **Nosiola** di Maso Grener è un vino sottile e fragrante, fresco come una brezza alpina. Il profumo ricorda la frutta polposa a nocciolo, un bouquet di fiori primaverili raccolti in vigna. Il sorso è brioso e vivo, il gusto sapido e rinfrescante.

VITIGNO

Nosiola (selezione massale)

Età delle viti: alcune hanno più di 50 anni

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, collocate ad un'altitudine di 330-350 m s.l.m., con esposizione a sud-ovest.

SUOLO

Terreno di natura dolomitica ("terre bianche").

ALCOOL

12.0% vol.



AZIENDA AGRICOLA MASO GRENER

Via Masi, 21 – 38015 Lavis (TN) – ITALY – TEL.+39 0461 871514 – info@masogrener.it – www.masogrener.it