

p.f. 3714/6

NOSIOLA

Vigneti delle Dolomiti IGT

E fu così che assaporai piccoli angoli di terra e ne scoprii le caratteristiche più intime e segrete...

I vini del progetto PF sono una celebrazione dell'incontro tra la passione per la terra e l'arte vinicola. Ogni bottiglia è il frutto di una ricerca continua del dettaglio, dove piccoli angoli di terra vengono scoperti, curati e trasformati in esperienze sensoriali uniche. Non si tratta di una semplice linea di vini, ma di un progetto che mette la tecnica al servizio della natura, esaltando le emozioni e i sapori autentici del territorio. Sono vini da assaporare con attenzione, da vivere appieno, perché raccontano storie di dedizione, innovazione e amore per il particolare.

La Particella Fondiaria dedicata a questo Nosiola si trova in località Maso Sette Fontane, su colline esposte a Ovest ad un'altitudine di 500 metri s.l.m.

I suoli del vigneto si compongono per il 10% di argilla, 56% di sabbia e 34% di limo. La densità d'impianto è pari a 3.500 ceppi per ettaro.

La raccolta delle uve è rigorosamente manuale ed avviene nella terza decade di settembre. Dopo attenta selezione e pressatura, la fermentazione avviene con macerazione in anfora, per un totale di 224 giorni sulle bucce.

Questo Nosiola è un vino dal vivace colore giallo paglierino, presenta un aroma di nocciola, mele selvatiche e pesca bianca. Il gusto è fresco, asciutto e minerale.

Da abbinare ad aperitivi, primi piatti di pesce e portate a base di carni bianche.

Vino acquistabile in esclusiva presso le nostre Vino-teche o attraverso lo Shop Online

