

La *Nosiola*, vitigno a bacca bianca presente solo in Trentino, era coltivata in tutta la provincia ma i migliori risultati li dava, e li dà nella Valle del Sarca e nei dintorni di Lavis.

A fine '800 la produzione annua era di circa 20.000 hl. Veniva chiamata anche *Durel*, *Gropel Bianco* e *Noselara*. Attualmente è coltivata e vinificata più o meno dove lo era anticamente.

La Nosiola è definita Eclettica per le varie possibilità di vinificazione alle quali si presta.

Scopri i protagonisti di questo ed altri progetti su www.propostavini.com

Spumantizzata - Classica - con Surmaturazione - Breve Appassimento - con Macerazione - con Lungo Appassimento



L'Eclettica
NOSIOLA



SPUMANTIZZATA



CLASSICA



CON SOVRAMATURAZIONE O BREVE APPASSIMENTO



NOSIOLA BRUT Arlecchino Tirage BIO M.M.
Zeni - Grumo di S. Michele a/A

NOSIOLA Belle Frizzante Sui Lieviti BIO M.F.
Francesco Poli - Santa Massenza

NOSIOLA
Battistotti - Rovereto

NOSIOLA PALUSTELLA BIO
Zeni - Grumo di S. Michele a/A

NOSIOLA SOTTOVI BIO
Francesco Poli - Santa Massenza

NOSIOLA LE FRATE
Pravis - Lasino

NOSIOLA CORYLUS
Monfort - Lavis

NOSIOLA MAJANO BIO
Francesco Poli - Santa Massenza

NOSIOLA L'ORA
Pravis - Lasino

NOSIOLA RAETICA BIOVEGAN
Villa Persani - Pressano

NOSIOLA BIO
Castel Noarna - Noarna di Nogaredo

NOSIOLA BIO
Salvetta - Madruzzo

NOSIOLA
Fanti - Pressano

VINO SANTO TRENINO Arèle
Pravis - Lasino

VINO SANTO TRENINO Nobles BIO
Francesco Poli - Santa Massenza

VINO SANTO TRENINO BIO
Salvetta - Madruzzo

L' Eclettica



CON MACERAZIONE



CON LUNGO APPASSIMENTO

