

NOSIOLA

L'AZIENDA

CASIMIRO DAL 1924

DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA

Dalla passione per la vite, nasce nel 1924 la distilleria e azienda agricola Casimiro, che prende il nome dal suo fondatore. Il vigneto di proprietà è lavorato dalla quarta generazione, diventando una tradizione di famiglia. Il valore inestimabile dell'azienda radica nei trucchi e segreti trasmessi di padre in figlio.

VARIETÀ D'UVA

Nosiola IGT 100%, unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino

IL VIGNETO

È prodotto con le uve sostenibili dei propri vigneti situati in alta collina (600 m di quota) nella Valle di Cavedine. Il clima fresco e l'accentuata escursione termica rendono possibile l'espressione delle migliori caratteristiche varietali del vitigno. La forma di allevamento è la classica pergola trentina posta con esposizione ad est. E' l'unico vitigno autoctono bianco del Trentino e la bassa resa per ettaro contribuisce a creare un autentico vino per intenditori e appassionati.

VENDEMMIA

La raccolta dell'uva viene fatta manualmente, attraverso la selezione delle migliori uve, dopo aver fatto una cernita acino per acino.





IL VINO

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16- 18° C in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Colore: giallo paglierino poco carico con sfumature verdoline *Profumo*: fine, delicato, fruttato e floreale con tenue sentore di nocciola, mandorle, camomilla

Sapore: secco, piacevolmente fresco, armonico, fine ed equilibrato con note fruttate e floreali.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con verdure, antipasti, primi piatti di pesce, carni bianche e secondi a base di crostacei, asparagi.

MODALITA' DI CONSUMO

Per poterlo apprezzare al meglio si consiglia di servire ad una temperatura di 8-10°C.

Eventuale deposito è indice di genuinità del prodotto.