MASO LOERA

L'AZIENDA

L'azienda Agricola nasce nei pressi del paese di Pelugo in località Loera, creata dalla passione di Paolo e Roberta per l'affasciante mondo agricolo occupandosi della produzione di Uva e piccoli frutti. Una sfida, quella della viticoltura "definita eroica".

Il vigneto di circa 1 ettaro si sviluppa su un conoide ai piedi della Val di borzago e rispetta il nostro territorio incontaminato con la scelta di varietà resistenti, varietà Piwi, le quali appunto non hanno bisogno di trattamenti chimici, ma soprattutto una scelta, una filosofia di lavoro e di vita, seguendo la vocazionalità del nostro ambiente che ci circonda, caratterizzato da un clima rigido, una valle stretta nell'abbraccio di due catene montuose importanti come le Dolomiti di Brenta e L'adamello Presanella.

Nel 2018 il primo impianto di Uva solaris (vitigno precoce, resistente alle principali malattie funginee), nel 2019 abbiamo piantato Sauvugnier Gris e nel 2020 Johanitter anche queste varietà Piwi e resistenti alle malattie funginee.

Inizia così la nostra prima produzione di Vino completando questo progetto a filiera corta dandoci la possibilità di offrire e garantire un prodotto di ottima qualità.

MASO LOERA

LENA

COLLOCAZIONE
Loc. Loera - Pelugo - Val Rendena
Trentino, 675 metri s.l.m. - Sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

UVAGGIO
100% Solaris “piwi”

RESA
40 Hl/Ha

PRODUZIONE ANNUA
1300 bottiglie

VINIFICAZIONE
Dopo una delicata pressatura, fermentazione alcolica con utilizzo di lieviti selezionati, maturazione in acciaio per 5 mesi e 1 in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11 gradi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Vino dal colore giallo paglierino. Al naso particolarmente fruttato, con sentori di ribes bianco, fiori di sambuco, mela selvatica. In bocca è equilibrato, morbido e con una nota minerale finale. Intenso e con una punta di acidità che lo rende fresco e mai stucchevole.