

# MASO POLI

## TRENTINO NOSIOLA DOC



### ZONA DI PRODUZIONE :

I vigneti di Maso Poli, tenuta della famiglia Togn, si trovano nel cuore delle colline Avisiane. Si estendono dal Comune di Lavis in direzione nord sulla sinistra Adige fino al Comune di San Michele A/A. E' un territorio intensamente vitato, unico per caratteristiche di terreno, microclima ed esposizione. La ricchezza dei terreni di origine marnoso argilloso, esposizione sud ovest e la costante ventilazione garantiscono condizioni ottimali per una perfetta maturazione delle uve.

### VINIFICAZIONE:

La resa per ettaro è contenuta e la vendemmia è manuale con un'accurata selezione delle uve, segue una vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e una fermentazione a temperatura controllata 18°C ed un lungo affinamento sul lievito.

### VITIGNI :

Si presenta con un grappolo di media grandezza, compatto, allungato, talvolta alato; con un acino medio di colore giallo-verde talvolta dorato e una polpa succosa di sapore neutro. Ha una foglia di media grandezza, trilobata.

### ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino.

Profumo piacevolmente floreale, sapido e fresco al palato, con un lieve retrogusto di nocciola.

Amato per la sua delicata eleganza, da bersi entro alcuni anni dalla vendemmia.

### TEMPERATURA :

10° - 12° C. Da stappare al momento del servi zio.