







# ANNADA

NOSIOLA SELEZIONE



Dall'unione dei nomi dei due secondogeniti di Stefano e Marco, Anna e Davide, nasce il nome di questo vino esclusivo, ottenuto dai migliori grappoli di uva Nosiola coltivati nei vigneti sulla collina di San Siro, esposti al sole e rinfrescati dalle brezze quotidiane che accarezzano la Valle dei Laghi. Dopo la raccolta a giusta maturazione, l'uva Nosiola viene spremuta ed il mosto fermenta direttamente nei tonneau di Acacia. Dopo un periodo di 12 mesi di affinamento in botte si ottiene un vino fresco, sapido e minerale con una morbida nota di vaniglia.

From the union of the two second born of Stefano and Marco, Anna and Davide, comes the name of this exclusive wine, obtained from the best grapes of Nosiola grown in the vineyards on the San Siro hill, exposed to the sun and refreshed by the daily breezes that caress Valle dei Laghi. After harvesting when fully ripe, the Nosiola grapes are squeezed and the must ferments directly in the Acacia tonneau. After 12 months of barrel aging, a fresh, savory and mineral wine with a soft hint of vanilla is obtained.

-  *Nosiola*
-  *San Siro*
-  *calcareo | chalk*
-  *guyot e pergola trentina*
-  *12 mesi in tonneau di acacia e 6 mesi in bottiglia | 12 months in Acacia wood Tonneaux and 6 months in bottle*
-  *Il pesce di fiume e di lago, in tutte le sue varianti: trota, salmerino alpino, coregone, con le loro carni saporite e grasse, trovano nella Nosiola il vino perfetto. | River and lake fish, in all its variants: trout, alpine char, whitefish, with their tasty and fatty meat, have in Nosiola the perfect wine.*

Annata | Vintage: 2021

Alcol | Alcohol (%Vol): 12,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,3

Estratto secco | Dry extract (g/L): 21

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2