

L'ORA
NOSIOLA I.G.T. 2003
SELEZIONE "Argiler", DOLOMITI
Cantina Toblino - Sarche Trentino

Ένα ιδιαίτερο λευκό κρασί του Trentino που παράγεται από ένα σταφύλι με πολύ ανθεκτική και τραγανή ρώγα, το Nosiola. Το Cru (la frata) Argiler είναι το πιο παλιό αμπέλι του Trentino για παραγωγή άσπρων σταφυλιών και βρίσκεται σε υψόμετρο 400m. Ύστερα από όψιμο τρύγο (15-20 Οκτωβρίου) και ξήρανση των ρωγών σε μικρά ξύλινα τελάρα για περίπου ένα μήνα, ακολουθεί η οινοποίηση εν λευκώ. Στη συνέχεια ο μούστος υφίσταται τη ζύμωσή του σε ξύλινα TONNEAUX (500lt.) από ξύλο ακακίας όπου και παραμένει για ένα χρόνο. Μετά από "ξεκούραση" 6 μηνών στη φιάλη, το κρασί είναι έτοιμο για την είσοδό του στο εμπόριο. Παραγωγή φιάλες 5.000.

<u>Χρώμα:</u>	Κίτρινο αχυρώδες με χρυσαφί ανταύγειες.
<u>Αρωμα:</u>	Απαλά φρουτώδες, με τόνους από μπαχάρια και μνήμες βαλσαμικές. Το ξύλο της ακακίας του χαρίζει γλύκα και βανίλιες.
<u>Γεύση:</u>	Ξηρή, απαλή, βελούδινη με διακριτική οξύτητα.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	14 % VOL
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	10° - 12° C
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Τουλίπα ευρύχωρη.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Πίνεται ευχάριστα με ψάρια ψητά και κρέατα όλων των ειδών ως και...με κυνήγι!!! Τέλειο με το ζαρκάδι μαριναρισμένο στο ίδιο. Επίσης συνοδεύει όχι πολύ πικάντικα αλλαντικά και τυριά μεσαίας ωρίμανσης. Δένει ονειρεμένα με το fois gras και με το gorgonzola.



Η Οινόδια του Sommelier