
Castel Firmian

Nosiola

TRENTINO DOC

Vitigno storico autoctono trentino caratterizzato da grappoli con acini che a maturità raggiungono le tonalità cromatiche della nocciola selvatica.



Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà in Trentino.

Uve Nosiola

Vinificazione

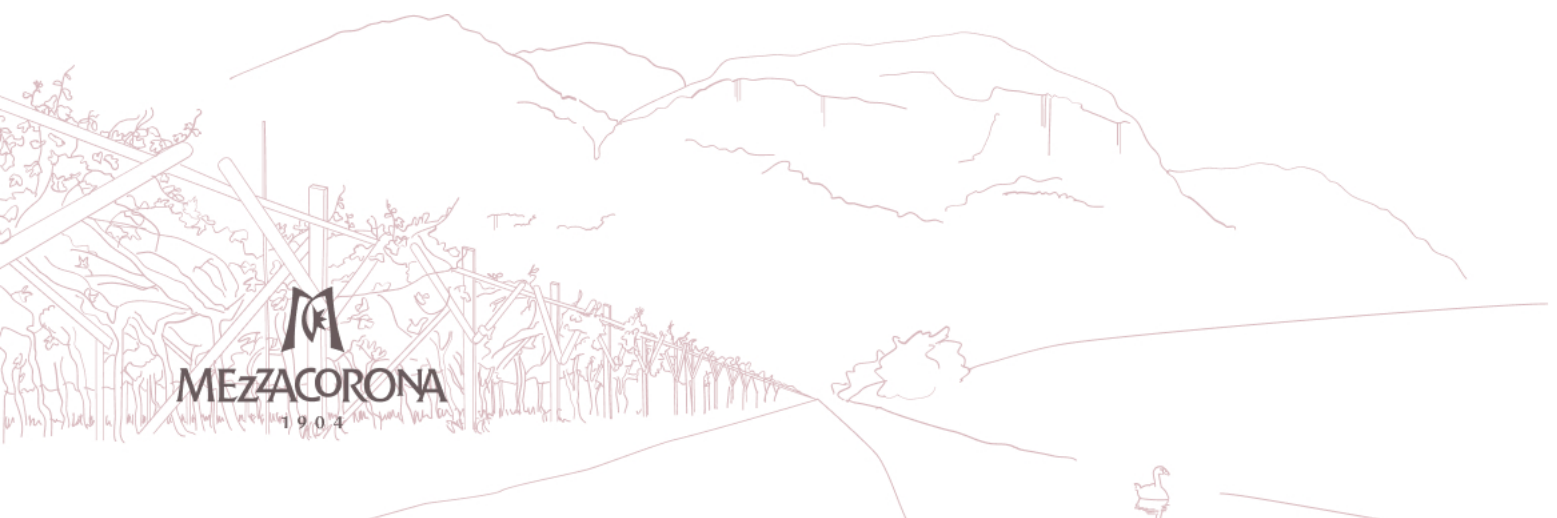
Vinificazione tradizionale con breve contatto a freddo sulle bucce per aumentare struttura e ricchezza del vino e successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

Grado alcolico

12,5%

Temperatura di servizio

10-12°C



Castel Firmian

Nosiola

TRENTINO DOC

Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN Nosiola 20 - 90 PTS. - I migliori vini Italiani
(Luca Maroni) - 2023

CASTEL FIRMIAN Nosiola 20 - 4 stelle - Vini Buoni D'Italia -
2023

