

## Nosiola IGT Vigneti delle Dolomiti

Pressano gilt als die Heimat der **Nosiola** und es gibt Hinweise darauf, dass diese einheimische Weinrebe bereits um 1500 angebaut wurde. Während der österreichisch-ungarischen Herrschaft wurde sie in den Höfen von Pressano fast heimlich angebaut, da die Avisian Hills nur mit roten Reben bewirtschaftet werden mussten (Vernatsch).

Als wir 1999 in Maso Grener ankamen, befanden sich nur 150 sehr alte Nosiola-Reben in den Weinbergen. Anschließend haben wir einige hundert Chardonnay-Reben mit Nosiola gepfropft, um eine ausreichende Menge für die Vinifizierung zu erhalten.

Die Nosiola ist für uns das Bindeglied zu den Generationen von Winzern, die uns vorausgegangen sind.

Der **Nosiola** von Maso Grener ist ein dünner und duftender Wein, frisch wie eine alpine Brise. Das Aroma erinnert an die steinartige, breiige Frucht, ein Bouquet von Frühlingsblumen, die im Weinberg gepflückt werden. Der Geschmack ist lebhaft und lebendig, wohlschmeckend und erfrischend.

### WEINREBE

Nosiola (Massenauswahl)

Alter der Weinreben: einige sind älter als 50 Jahre

### HERSTELLUNGSZONE

Weinberge von Maso Grener, auf einer Höhe von 330-350 m ü.M., nach Südwesten ausgerichtet.

### BODEN

Land aus Dolomitischen Natur („weiße Länder“).

