

# NOSIOLA

## “LE FRATE”

È il vino bianco vanto della nostra azienda. Nasce esclusivamente da uve Nosiola coltivate sulle ripide pendici che sovrastano i laghi di Toblino e di Cavedine, sui caratteristici terrazzi, chiamati appunto “frate”. Leggero nel suo limpido colore, ha un voluttuoso rapporto aromi/sapori, dove si gustano essenze che richiamano la nocciola, le mele selvatiche, la rosa canina in fiore. Semplicemente appagante nel sapore, per un facile consumo, specialmente con piatti a base di pesce degli specchi alpini.



<b>Vitigno</b>	Nosiola
<b>Collocazione</b>	Località “Le Frate” di Lasino, a 400 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Marna calcarea
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa</b>	55 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	Dopo una delicata pressatura delle uve, la fermentazione avviene in d'acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per quattro mesi circa e viene successivamente imbottigliato



# RAVIS

## NOSIOLA“LE FRATE”

The pride of our winery, this is a white wine produced from grapes that grow exclusively on the steep slopes that rise above the lakes of Toblino and Cavedine on the characteristic terraces, called by the name “Frate”. This white is light and clear, with voluptuous pairing of aromas and flavours among which are hazelnut, wild apples, white flowers. Simply pleasing in its flavour, easy to drink with vegetarian or international cuisine, seafood dishes, or fish from our mountain lakes.

<b>Grape varietal</b>	Nosiola
<b>Vineyard location</b>	Le Frate zone of Lasino, at 400 m a.s.l. with southwest exposure
<b>Soil type</b>	Calcareous marl
<b>Vine training system</b>	Simple Trentino pergola
<b>Yield</b>	55 hl/hectare
<b>Winemaking techniques</b>	Grapes are gently pressed, and fermentation takes place at a controlled temperature. The wine is matured in stainless steel tanks for four months and then bottled

## NOSIOLA“LE FRATE”

Er ist der Stolz unter den Weißweinen unseres Guts. Er wird ausschließlich aus den Trauben des Nosiola gekeltert und gedeiht auf den steilen Hängen oberhalb der Seen von Toblino und Cavedine, auf deren, eben „Frate“ genannten, charakteristischen Terrassen. Leicht und von klarer Farbe, üppig an Aromen und Geschmack. Erinnerungen an Haselnuss, wilde Äpfel und die blühende Hundrose. Einfach und dennoch ein Genuss, besonders geeignet zu Gerichten auf der Basis von Süßwasserfischen.

<b>Rebsorte</b>	Nosiola
<b>Lage</b>	Gebiet Le Frate di Lasino auf 400 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
<b>Bodenzusammensetzung</b>	Kalkmergel
<b>Aufzuchtssystem</b>	Einfache Trentiner Pergel
<b>Ertrag</b>	55 hl/ha
<b>Vinifizierung</b>	in Weiß