

# Nosiola b.

N. Reg. 173

**Sinonimi:** Nusiola gentile, Nusiola, Spargeren, Gropello bianco, Durel (Val di Cembra).

**Nomi errati:** Durella.

**Origine (cenni storici):** le origini di questo vitigno sono sconosciute. La prima citazione è dell'Acerbi nel 1825, quale vite coltivata "nei contorni di Trento". Tutto ciò lascia presumere che la varietà esistesse in Trentino sicuramente già dall'inizio del XVIII secolo. Spesso è confuso con la Durella, cultivar coltivata nel Vicentino con la quale condivide alcuni caratteri morfologici. In passato occupava buona parte delle superfici collinari di Pressano e della bassa Val di Cembra. Altra zona tipica di produzione è quella di Padergnone e dei monti di Calavino, ma è presente anche nei dintorni di Rovereto. I primi due ambienti citati, dalle caratteristiche pedoclimatiche così differenti, restano comunque due zone tipiche di produzione di questa cultivar.

Le uve Nosiola possono avere una diversa destinazione: mentre nei dintorni di Lavis si produce solo un vino bianco secco, nella Valle dei Laghi, oltre che per una vinificazione in bianco, la Nosiola viene utilizzata anche per la produzione del pregiato "Vino Santo".



### Descrizione ampelografica

**Apice del germoglio:** espanso, glabro o scarsamente peloso, di colore verde dorato lucente.

**Foglia adulta:** medio-piccola, pentagonale, trilobata. Seno peziolare ad U largo, seni laterali superiori ad U profondi con lobi sovrapposti.

Foglia glabra da entrambi i lati, con lembo spesso, leggermente piegato a gronda o a coppa, lobi leggermente revoluti.

**Grappolo a maturità:** medio, cilindrico, allungato normalmente alato (uno o due ali), compatto.

**Acino:** medio, sferoidale, buccia molto pruinoso, sottile ma consistente. Polpa dal sapore neutro.

### Fenologia

**Epoca di germogliamento:** precoce.

**Epoca di fioritura:** media.

**Epoca d'invaiaatura:** media.

**Epoca di maturazione:** media-tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

		Minimo	Massimo	Media
PIANTA	N. germogli	9	15	10,60
	N. grappoli	12	23	18,30
	Produzione/pianta (kg)	2,76	5,94	3,52
	Fertilità reale	1,05	1,32	1,22
	Peso medio del grappolo (g)	194	258	223
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	16,30	19,10	18,97
	Acidità totale (g/l)	8,40	11,60	9,28
	pH	2,85	3,20	3,08
	Acido malico (g/l)	4,48	7,63	5,28
	Acido tartarico (g/l)	5,92	8,35	6,21
	Potassio (g/l)	0,98	1,86	1,48

### Sensibilità malattie ed avversità

Sensibile all'oidio, discretamente tollerante alla peronospora. Elevata sensibilità alla botrite. Buona resistenza al freddo invernale, ma soggetta ai danni da brinate primaverili.

### Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

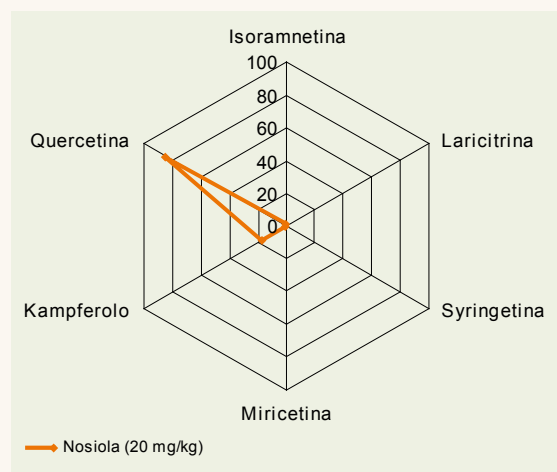
Talvolta ha problemi di affinità con alcuni portainnesti.

## Analisi

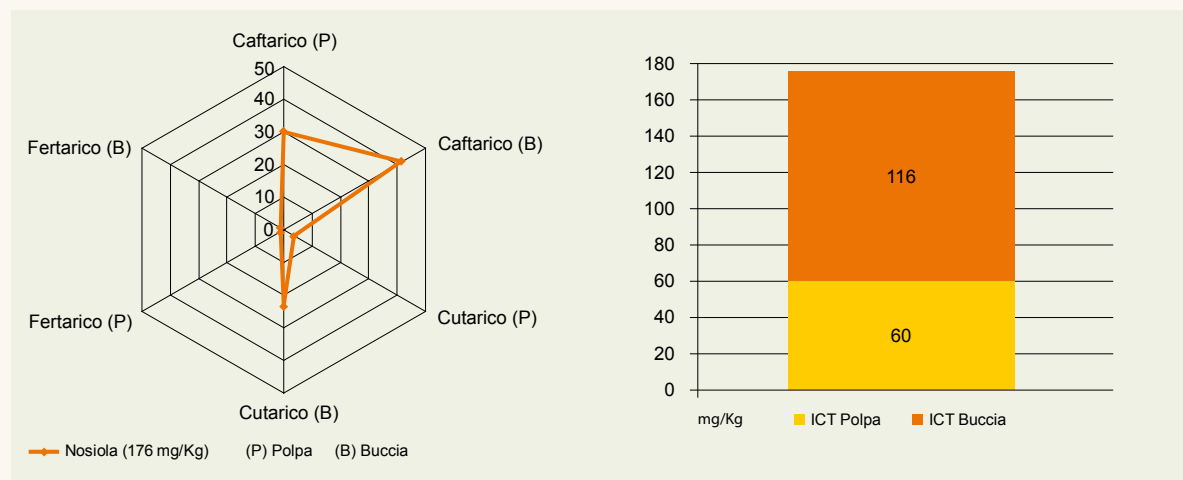
### Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Nosiola	128	150	222	224	246	246	180	180	192	202	238	250	242	258	260	270	251	263

### Profilo medio flavonoli - percentile



### Profilo medio acidi cinnamici - percentile

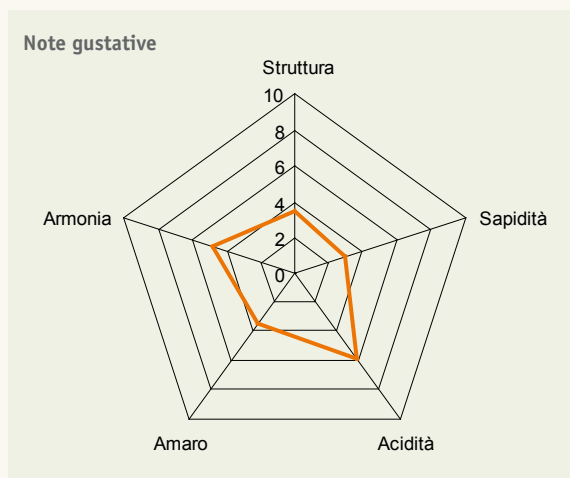
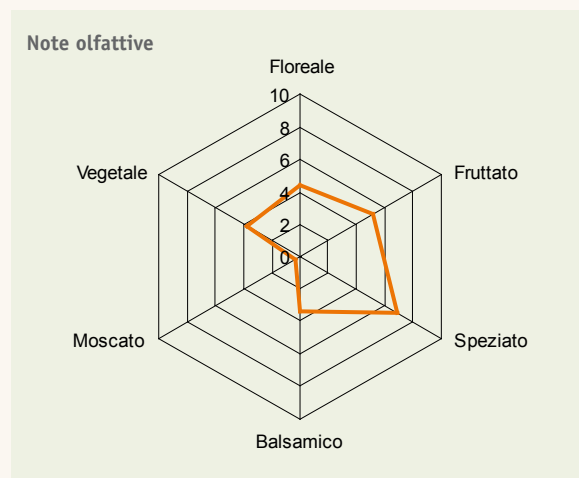


## Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,15	11,86	10,74
Acidità totale (g/l)	5,90	7,40	6,38
pH	2,95	3,30	3,02
Estratto secco totale (g/l)	18,60	22,30	20,18
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	81	125	98

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

## Profilo sensoriale



## Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Colore giallo paglierino con aromi fini e delicati a nota fruttata-speziata; al gusto evidenzia una buona struttura e sapidità con una costante presenza della nota acida che ne valorizza la freschezza. Questa varietà è utilizzata nella Valle del Sarca per preparare il "Vino Santo", facendo appassire le uve su graticci. Vitigno raccomandato per la provincia di Trento per le Denominazione Trentino Nosiola e Vino santo Trentino.

**Cloni ufficialmente riconosciuti:** SMA 74, SMA 84, SMA 86.