



Colline Novaresi DOC Nebbiolo

Annata: 2022

Tipologia: Rosso Fermo

Certificazioni: Colline Novaresi DOC

Vigneto: Valle Ceresole (1,3 Ha) Briona - Novara - Piemonte

Resa Ettaro: 60q.li/ha

Altitudine: 280 m SIm

Vitigni: 87% Nebbiolo - 13% Uva Rara

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette a maturazione completa i primi di Ottobre 2022.

Vinificazione: Diraspatura e macerazione per 8 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica naturale con i primi caldi primaverili. Imbottigliamento a Luglio 2023.

Affinamento: Acciaio.

Colore: Rosso rubino scarico con lievi riflessi tendenti al granato, limpido ed elegante al calice.

Profumo: Molto intenso e dal profilo complesso, note lievemente affumicate con distinzioni floreali.

Gusto: Ingresso in bocca deciso e consistente, tannino raccordato. Esprime le caratteristiche tipiche del Nebbiolo con una chiusura differente data dalla presenza dell'Uva Rara che lo rende più immediato. Sana acidità e vivacità conferita dalla tipologia di vitigni, terreni e tecnica di vinificazione.

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, formaggi stagionati, primi piatti a base di funghi e salumi affumicati.

Alcol: 13,5% vol. Zuccheri residui <1g/lt

Temperatura di Servizio: 18 °C