

## COLLINE NOVARESIS UVA RARA DOC



### *Fermentazione e affinamento*

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato in acciaio e bottiglia per 4 mesi.

***Affinamento in bottiglia:*** 4 mesi

***Temperatura di servizio:*** 18°C

***Bicchieri Consigliato:*** Baloon

***Abbinamento gastronomico consigliato:*** Salumi, riso, pasta, pizza e carni bianche.

***Possibilità di invecchiamento:*** 10-15 anni

**Uvaggio:** 90% Uva Rara, 5% Vespolina, 5% Nebbiolo

**Alcohol:** 11,5% vol.-12,5% vol.

**Acidità Totale:** 4,5/5,5 g/l

**Colore:** Rosso rubino con unghia violacea.

**Profumo:** Delicato, etereo, con aroma di frutta rossa.

**Gusto:** Morbido, con buona struttura e persistenza.

*Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati cercando di rispettare la naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.*

