

COLLINE NOVARESI 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

Bicchiere 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.

