

# Colline Novaresi

## UVA RARA - N47

### **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

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

**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

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.

