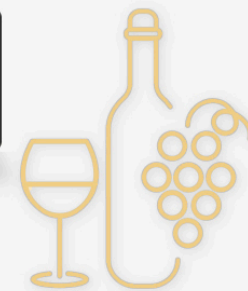




COLLINE NOVARESI BIANCO DOC



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura di 16°C. Il vino viene affinato per 3 mesi in acciaio.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Temperatura di servizio: 9-11°C

Bicchieri Consigliato: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Riso, pasta, pizza, carni bianche, pesce ed insalate.

Possibilità di invecchiamento: 5-7 anni

Uvaggio: 100% Vitigno bacca bianca del Novarese

Alcohol: 12% vol.-13,5% vol.

Acidità Totale: 6/7,5 g/l

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Fine, con leggeri sentori floreali e di frutta gialla.

Gusto: Fresco, delicato e persistente.

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.