



COLLINE NOVARESIS ROSATO 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, zuppe, insalate

Possibilità di invecchiamento: 7-8 anni

Uvaggio: 60% Nebbiolo, 20% Vespolina, 20% Uva Rara

Alcohol: 12% vol.-13% vol.

Acidità Totale: 6/7 g/l

Colore: Rosato con unghia giallo pesca.

Profumo: Fine, con sentori agrumati.

Gusto: Fresco, morbido 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.