



COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO DOC



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato in grandi botti di Rovere Francese per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri Consigliato: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Salumi, riso, pasta, formaggi stagionati, carni. zuppe.

Possibilità di invecchiamento: 10-15 anni

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

Alcohol: 12% vol.-13% vol.

Acidità Totale: 5/6 g/l

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Fine, elegante con sentori di ciliegia matura, viola e spezie.

Gusto: Morbido, equilibrio con grande 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.