

Colline Novaresi DOC NEBBIOLO - N50



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: 12-18 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: 95% Nebbiolo, 5% Vespolina

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

Acidità Totale: 5/6 g/l

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: Intenso, con note di amarena, violetta, tabacco e spezie

Gusto: Armonico, molto persistente con grande struttura ed equilibrio; finale leggermente amaro

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.