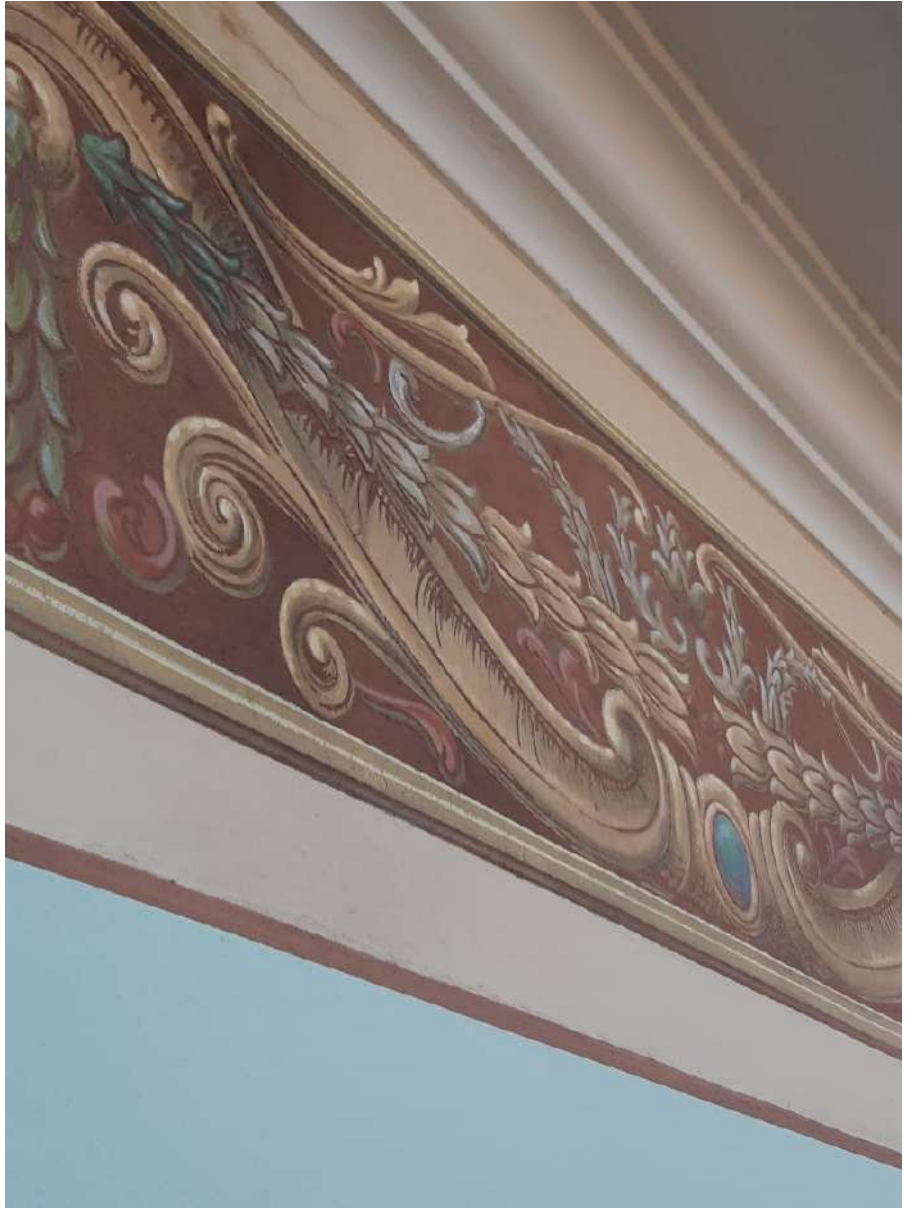


la
Smeralda
Cantina Briona

Le Origini

*se quel semaforo fosse stato verde
non saremmo qui oggi*





Le Persone

*la base di partenza.
la famiglia: l'unica cosa che non si sceglie,
ed è andata meglio così*











La Filosofia

la cosa più importante

















Il Territorio

la tradizione agronomica e sociale

VERBANIA
Valli Ossolane DOC

BIELLA
Lessona DOC
Bramaterra DOC
Coste della Sesia DOC

NOVARA
Colline Novaresi DOC
Ghemme DOCG
Boca DOC
Fara DOC
Sizzano DOC

VERCELLI
Gattinara DOCG
Bramaterra DOC
Coste della Sesia DOC













I Vigneti

tanti piccoli parchi giochi con regole ben definite



SP299

Briona

Google

la Sm
eral
da



SP299

Briona

Google

la Sm
eral
da









Le Uve

il risultato









I Vini

i nostri messaggi in bottiglia

«we hope that someone gets our message in a bottle»





Colline Novaresi DOC Bianco

Annata: 2022

Tipologia: Bianco Fermo

Certificazioni: Colline Novaresi DOC

Alcol: 13% vol

Vigneto: Valle Ceresole (0,8 Ha) Briona - Novara - Piemonte -
Parcella Unica

Altitudine: 280 m Slm

Vitigni: Come da Disciplinare Colline Novaresi DOC Bianco

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette, prima decade di settembre.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Affinamento: Inox + Bottiglia

Pratiche di cantina: Deraspatura e lieve torchiatura del mosto per una maggiore estrazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Stabilizzazione tartarica a freddo senza uso di coadiuvanti chimici nei mesi invernali. Imbottigliamento a marzo/aprile.

Tiratura: Limitata a sole 2500 bottiglie provenienti da un unico appezzamento vitato a bacca bianca.

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Profumo: Delicato, Erbaceo e fiori di campo.

Gusto: Buona nota minerale e sapida, teso. Sana acidità e struttura.

Abbinamenti: Carni bianche, legumi, formaggi media stagionatura.





Colline Novaresi DOC Nebbiolo

Annata: 2022

Tipologia: Rosso Fermo

Certificazioni: Colline Novaresi DOC

Vigneto: Valle Ceresole (1,3 Ha) Briona - Novara - Piemonte

Resa Ettaro: 60q.li/ha

Altitudine: 280 m Slm

Vitigni: 87% Nebbiolo - 13% Uva Rara

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette a maturazione completa i primi di Ottobre 2022.

Vinificazione: Diraspatura e macerazione per 8 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica naturale con i primi caldi primaverili. Imbottigliamento a Luglio 2023.

Affinamento: Acciaio.

Colore: Rosso rubino scarico con lievi riflessi tendenti al granato, limpido ed elegante al calice.

Profumo: Molto intenso e dal profilo complesso, note lievemente affumicate con distinzioni floreali.

Gusto: Ingresso in bocca deciso e consistente, tannino raccordato. Esprime le caratteristiche tipiche del Nebbiolo con una chiusura differente data dalla presenza dell'Uva Rara che lo rende più immediato. Sana acidità e vivacità conferita dalla tipologia di vitigni, terreni e tecnica di vinificazione.

Abbinamenti: Carni rosse grigliate, formaggi stagionati, primi piatti a base di funghi e salumi affumicati.

Alcol: 13,5% vol. Zuccheri residui <1g/lt

Temperatura di Servizio: 18 °C





Colline Novaresi DOC Uva Rara

Annata: 2022

Tipologia: Rosso Fermo

Certificazioni: Colline Novaresi DOC

Vigneto: Valle Ceresole (0,5 Ha) Briona - Novara - Piemonte

Resa Ettaro: 65q.li/ha

Altitudine: 280 m Slm

Vitigni: 97% Uva Rara - 3% Nebbiolo

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette a maturazione completa a fine Settembre 2022. Selezione in pianta dei grappoli migliori. Tiratura limitata.

Vinificazione: Diraspatura e macerazione per 7 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica naturale con i primi caldi primaverili. Imbottigliamento a Luglio 2023.

Affinamento: Acciaio.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora, denso e impenetrabile in massa, caratteristico del vitigno.

Profumo: Intenso e definito, il tutto mantenendo rotondità. Amarena. Frutto e acidità.

Gusto: Ingresso in bocca disteso, tannino regolato e avvolgente. Conferma i profumi, mostra un lato acido alla fine del sorso, concludendo con un lascito persistente di mora.

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi a grana grossa. Carni rosse stufate, in generale cotture mediamente lunghe.

Alcol: 13,5% vol. Zuccheri residui <1g/lt

Temperatura di Servizio: 16-18 °C





Colline Novaresi DOC Nebbiolo

Annata: 2021

Tipologia: Rosso Fermo

Certificazioni: Colline Novaresi DOC

Alcol: 14% vol

Vigneto: Valle Ceresole (1,5 Ha) Briona - Novara - Piemonte

Altitudine: 280 m Slm

Vitigni: 100% Nebbiolo

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette a maturazione completa ad inizi Ottobre. Selezione in pianta dei grappoli migliori. Tiratura limitata in sole 900 bottiglie.

Temperatura di Servizio: 18 °C

Affinamento: Barriques usate per 15 mesi.

Pratiche di cantina: Deraspatura e macerazione per 15 giorni sulle bucce. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fermentazione malolattica naturale con i primi caldi. Affinamento in legno e conseguente imbottigliamento.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Intenso con profumi di rosa e viola passita.

Gusto: Ingresso in bocca morbido, tannino setoso, ben regolato. Caramella Golia, lieve nota vanigliata. Ottima persistenza ed elevata struttura.

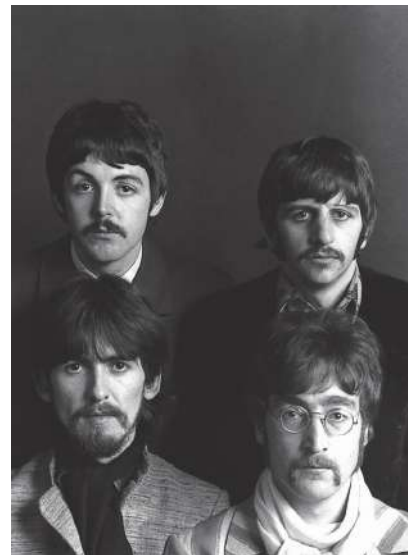
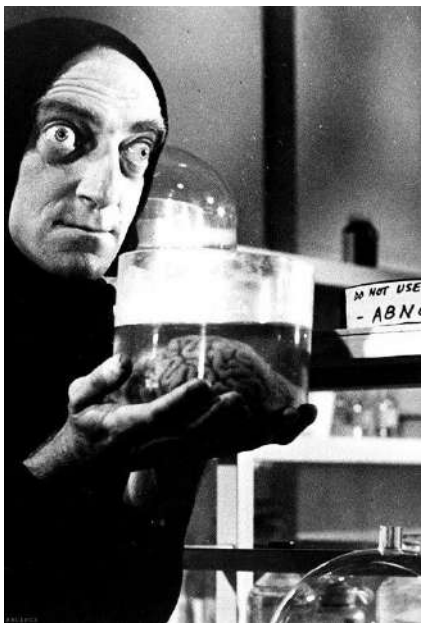
Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, stufati.

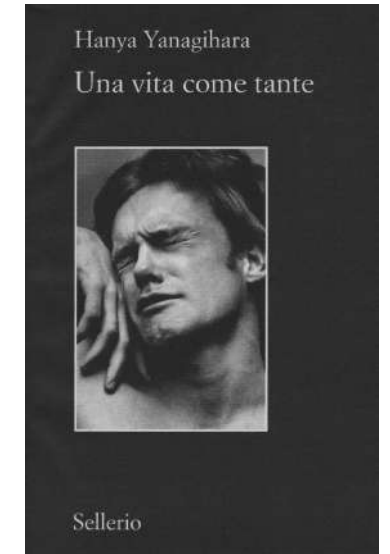


Le Ispirazioni

*i riferimenti quotidiani, lo spazio personale, il contributo
individuale che genera confronto.*

movimento perpetuo







I Grazie

a tutti voi e a quelli che capiscono e valorizzano fino in fondo il messaggio di cui ci facciamo portavoce

La Smeralda di Eleonora Menaggia
cantinalasmeralda.it - info@cantinalasmeralda.it
340.6987856 - Via delle Scuole, 2 - Briona (NO)