



Colline Novaresi DOC Bianco

Annata: 2023

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.

