



Colline Novaresi DOC Uva Rara

Annata: 2023

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

