



## Colline Novaresi DOC Nebbiolo

**Annata:** 2022

**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.

