



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.

