COLLINE NOVARESI NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: 100% Nebbiolo
Alcohol: 13% Vol.
Acidità Totale: 5,5 g/l
Sugar: 1,5g/l
Colore: Rosso rubino brillante.
Profumo: Fine, elegante con sentori di ciliegia matura, viola e spezie.
Gusto: Morbido, equilibrio con grande persistenza.

Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata . Il vino viene affinato in grandi botti di Rovere Francese per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi
Temperatura di servizio: 18°C
Bicchiere Consigliato: Baloon
Abbinamento gastronomico consigliato: Salumi, riso, pasta, formaggi stagionati, carni e zuppe.
Possibilità di invecchiamento: 10-15 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati cercando di rispettare la naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.