

COLLINE NOVARESI DOC BIANCO 2023

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA DEL TERRENO Morenico - Alluvionale

VITIGNI 100% Greco Novarese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot Classico

ALTITUDINE 280 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE Sud/Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 1,7 Ha

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 2976

PRODUZIONE DI UVA PER HA 80 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 6 anni → il più vecchio - 2015
il più giovane - 2022

EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda e terza decade di settembre

VINIFICAZIONE In vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 14 e 16°C, stabilizzato a freddo

AFFINAMENTO
· 6 mesi in acciaio
· 2/3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 1,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,5 - 6,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE
· Giallo paglierino chiaro
· Riflessi verdognoli luminosi

PROFUMO
· Complesso
· Note di frutta e agrumi
· Sentori floreali e di fieno

GUSTO
· Secco
· Molto fresco e minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
· Vino per tutti i piatti
· Salumi
· Piatti di pesce
· Carne bianca

