



NEBBIOLO

Colline Novaresi DOC Nebbiolo

2020 2021 2022 2023 2024 2025

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOC

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

- 18 mesi in legno
- 3 mesi in bottiglia

ALCOL

13%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)



NEBBIOLO

Colline Novaresi DOC Nebbiolo

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale
VITIGNI	100% Nebbiolo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Sud/Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	21 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	80 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	12 anni → il più vecchio - 1976 il più giovane - 2022
EPOCA DELLA VENDEMMIA	La vendemmia del Nebbiolo avviene ad autunno inoltrato, quando le nebbie del mattino avvolgono le colline vitate: pare che da qui abbia origine il nome della varietà
VINIFICAZIONE	La fermentazione alcolica di circa 10 giorni a temperatura controllata di 26/28 °C in acciaio Al termine della fermentazione alcolica si effettuerà un periodo di macerazione mantenendo il vino a contatto con le bucce per una decina di giorni al fine di permettere la completa estrazione dei fattori di qualità e favorire la stabilizzazione del colore
AFFINAMENTO	18 mesi in legno / 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosso rubino
PROFUMO	· Intenso e persistente · Lampone · Viola e zagara · Frutti rossi
GUSTO	· Secco · Buona corposità · Armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18/20 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Portate di carne arrosto o alla griglia · Piatti di Carni bianche · Formaggi stagionati

