



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

ROISE

Colline Novaresi DOC Rosato

2024 2025

TIPOLOGIA

Vino rosato

DENOMINAZIONE

DOC

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

· 4 mesi in acciaio
· 3 mesi in bottiglia

ALCOL

12.5%

FORMATO

Standard (75 cl - 750 ml)



ROISE

Colline Novaresi DOC Rosato

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 è condotta in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°C, fermentazione malolattica parziale in acciaio con microflora indigena
AFFINAMENTO	4 mesi in acciaio / 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12.5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.26 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosa cerasuolo lieve
PROFUMO	· Intenso floreale · Sentori primaverili di rosa e di violetta · Sfumature fruttate di fragola e di pesca
GUSTO	· Fresco e aromatico · Persistente retrogusto di frutta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Ottimo da aperitivo · Accompagna antipasti e primi piatti estivi · Ottimo a tutto pasto con i menù di pesce

