



COLLINE NOVARESI DOC ROSSO

2017 2020 2021 2022 2023 2024 2025

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOC

VARIETÀ

Nebbiolo & Vespolina

AFFINAMENTO

- 6 mesi in legno
- 3 mesi in bottiglia

ALCOL

12.5% - 14%

FORMATO

- Demi (37.5 cl - 375 ml)
- Standard (75 cl - 750 ml)



COLLINE NOVARESI DOC ROSSO

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata	
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale	
VITIGNI	<i>Nebbiolo & Vespolina</i>	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico	
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.	
ESPOSIZIONE	Sud - Sud/Est	
SUPERFICIE DEL VIGNETO	Nebbiolo - 21 Ha	Vespolina - 1.5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	Nebbiolo - 3472	Vespolina - 3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	Nebbiolo - 80 q.li	Vespolina - 85 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	Nebbiolo - 12 anni ↓ il più vecchio - 1976 il più giovane - 2022	Vespolina - 6 anni ↓ il più vecchio - 2015 il più giovane - 2017
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Nebbiolo - 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 Vespolina - La raccolta avviene solitamente negli ultimi 10 giorni di settembre o all'inizio del mese di ottobre, a seconda dell'andamento climatico estivo	
VINIFICAZIONE	Fermentazione naturale in acciaio a temperatura controllata, malolattica in acciaio e stabilizzato a freddo	
AFFINAMENTO	6 mesi in legno / 3 mesi in bottiglia	

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12.5% - 14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.5 - 6.38 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosso rubino brillante
PROFUMO	· Elegante e persistente · Frutti rossi
GUSTO	· Morbido e fruttato · Buon corpo · Persistente e astringente grazie ai tannini
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Vino per tutti i piatti · Antipasti di terra · Carni bianche · Formaggi media stagionatura

