



VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE BIANCO

2019 2020 2023

TIPOLOGIA

Vino dolce

VARIETÀ

100% Greco Novarese

AFFINAMENTO

· 12 mesi in barrique
· 12 mesi in bottiglia

ALCOL

14%

FORMATO

Demi (37.5 cl - 375 ml)

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE BIANCO

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale
VITIGNI	<i>100% Greco Novarese</i>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud/Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2.5 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
APPASSIMENTO	5/6 mesi di appassimento in cassette
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique / 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	132.1 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6.2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Ambrato
PROFUMO	· Zafferano e fiori di camomilla · Uva passa, nocciola e canditi · Albicocca secca
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/12 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Formaggi blu e stagionati · Dolci cremosi · Prodotti da forno

