

NEBROSÉ

Colline Novaresi DOC Rosato di uve Nebbiolo

Origine e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 100% con resa per ettaro di 60 quintali

Zona di produzione: vigneto "La Filadora" sulla colline Alto Piemontesi, nel territorio di Mezzomerico

Vigna: di proprietà, a conduzione diretta, che rispetta e protegge l'ambiente collinare in cui opera.

Terreno: morenico argilloso, a reazione acida

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: manuale in cassetta, a inizio Settembre

Vinificazione: in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa antico, con riflessi ramati che richiamano la "buccia di cipolla"

Profumo: fruttato, fragrante, con sentori agrumati e floreali

Sapore: sapido, fresco, minerale, dalla spiccata personalità

Temperatura di servizio: 10-12°C

Accostamento gastronomico: grazie alla sua buona acidità ben si sposa con tutti piatti di crostacei, molluschi e pesci, carni bianche e formaggi di breve e media stagionatura

