

NOBILE

Colline Novaresi DOC Nebbiolo

Origine e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo in purezza. Resa per ettaro 50 q.li.

Zona di produzione: vigneto "La Filadora", Mezzomerico, Alto Piemonte,

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: uve raccolte manualmente in cassetta, ad Ottobre

Vinificazione: in vasche di acciaio inox dopo pigiatura soffice

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere di media capacità

Affinamento: min 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: frutti rossi e sottobosco, note di viola e spezie

Sapore: asciutto, garbata acidità, giustamente tannico

Temperatura di servizio: 16-18°C, stappando la bottiglia mezzora prima di servire

Accostamento gastronomico: carni rosse, salumi e formaggi stagionati

