

# NOBILIOR

*Colline Novaresi DOC Nebbiolo*

## **Origine e vinificazione**

**Vitigno:** Nebbiolo 100%. resa di 50 quintali per ettaro

**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:** uve raccolte manualmente in cassetta, ad Ottobre

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox dopo pigiatura soffice

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti di rovere di media capacità

**Affinamento:** min 12 mesi in bottiglia

## **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino carico con unghia granata

**Profumo:** frutta rossa matura, spiccati sentori di viola e di spezie

**Sapore:** sapido, asciutto, garbata acidità, tannini importanti, ma morbidi

**Temperatura di servizio:** 16-18°C, stappando la bottiglia mezz'ora prima di servire

**Accostamento gastronomico:** cibi robusti ed "importanti", selvaggina e carni rosse e formaggi stagionati

