

Colline Novaresi Nebbiolo bio Gratus 2017

Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione

Il vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti dal vigneto denominato Vigna Cristiana, sito in regione Traversagna, nei Comuni di Boca e Prato Sesia

Composizione Varietale

Nebbiolo 85% - Vespolina 15%

Forma di allevamento

Vigna a Guyot e a Silvoz

Età dei vigneti

35 anni

Estensione dei vigneti

3 ettari

Terreno

roccioso porfirico

Resa per ettaro

70 q/ha

Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura e la fermentazione, protratta per 7-9 giorni, il vino viene travasato in vasca d'acciaio e sottoposto poi a successivi travasi per eliminare i depositi fecciosi. Il vino viene poi affinato per ulteriori 12 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri e in seguito imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso

Profumo bel naso fruttato, con note di lampone, bouquet caratteristico della giovinezza del vino con la speziatura data dalla Vespolina

Sapore tannino presente, vino armonico e ben equilibrato malgrado la giovane età, che ha buone prospettive di invecchiamento. Persistente e lungo. Di corpo e molto ben strutturato.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13 % vol.

Numero bottiglie prodotte 3782

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, in particolare risotti; secondi saporiti di carne, salumi, cacciagione, formaggi.

Premi e riconoscimenti

93 punti su Vinous (Antonio Galloni) - 89/90 punti sulla guida Vitae di AIS

88 punti su WeinPlus - 87 punti sulla Guida Oro Veronelli - 4 grappoli Bibenda

