

Colline Novaresi Nebbiolo bio Gratus 2018

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

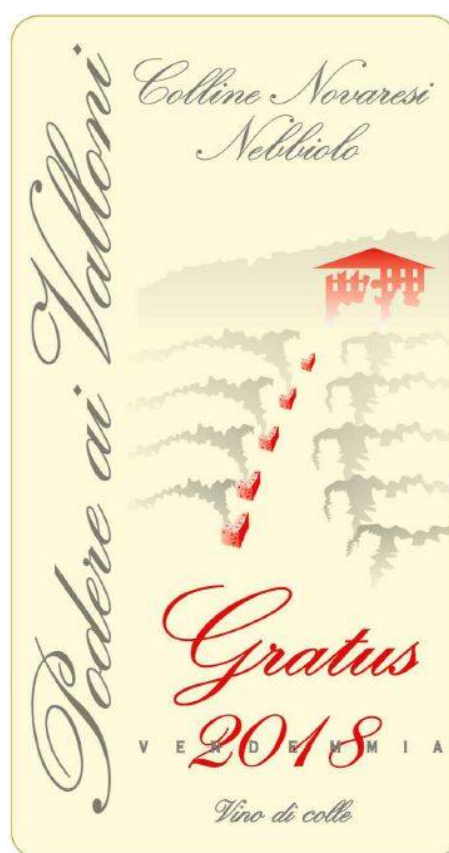
<u>Composizione Varietale</u>	Nebbiolo 85% - Vespolina 15%
<u>Forma di allevamento</u>	Vigna a Guyot e a Silvoz
<u>Età dei vigneti</u>	35 anni
<u>Estensione dei vigneti</u>	3 ettari
<u>Terreno</u>	roccioso porfirico
<u>Resa per ettaro</u>	70 q/ha

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 molto
Sapore	fine caratterizzato dalla nota pepata della Vespolina tannino presente, vino armonico e ben equilibrato malgrado la giovane età. Grande eleganza. Persistente e lungo. Di corpo e molto ben strutturato, ha buone prospettive di invecchiamento.



Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13 % vol.

Numero bottiglie prodotte 6200

Abbinamenti gastronomici

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