

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, in Alto Piemonte.

<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

<i>Vista</i>	Il colore è un rosso rubino intenso.
<i>Olfatto</i>	Il naso è complesso, fruttato con note di lampone e con la caratteristica nota pepata della Vespolina
<i>Gusto</i>	Il tannino è presente ma non prevalente; il vino è equilibrato, di buona persistenza e grande eleganza nonostante la giovane età. Di corpo e strutturato. Armonico. Ottime prospettive di invecchiamento.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13 % vol.
----------------------	-----------

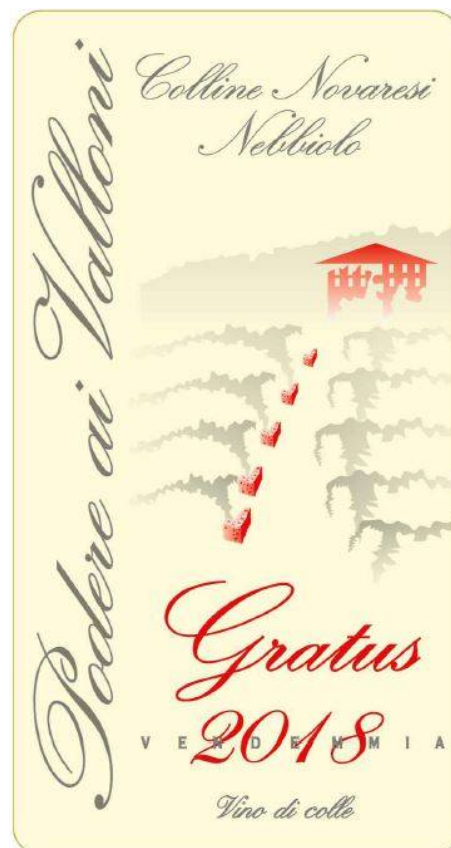
Numero bottiglie prodotte 6200

Abbinamenti gastronomici

Si abbina perfettamente a primi piatti, in particolare risotti, e a secondi saporiti di carne; da provare anche con salumi, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

Sul Podere ai Valloni

Il Podere ai Valloni è una realtà storica dell'Alto Piemonte, primo produttore registrato di Boca DOC dal 1980. Il vigneto, condotto in regime di agricoltura biologica certificata, radica sulle rocce del Supervulcano della Valsesia, porfidi dal caratteristico colore rosso-violaceo che donano le peculiari caratteristiche di eleganza e mineralità ai nostri vini. Vini che sono prodotti esclusivamente con le uve di nostra produzione con una resa per ettaro volutamente molto bassa, a privilegiare la qualità rispetto alla quantità.



PIÙ INFO QUI