

# SAGGEZZA

COLLINE NOVARESI D.O.C. NEBBIOLO

## ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Vitigno:</b>                  | Nebbiolo 100%   |
| <b>Zona di produzione:</b>       | vigneto nel comune di Ghemme  |
| <b>Composizione del terreno:</b> | argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia |
| <b>Forma di allevamento:</b>     | guyot   |
| <b>Resa media per ettaro:</b>    | circa 80 quintali   |
| <b>Vendemmia:</b>                | manuale in cassette, prima decade di ottobre  |
| <b>Vinificazione:</b>            | diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione alcolica e malolattica  |
| <b>Invecchiamento:</b>           | 12 mesi in barriques  |
| <b>Affinamento:</b>              | 6 mesi in acciaio   |
| <b>Gradazione alcolica:</b>      | 13.5% Vol   |
| <b>Bottiglia:</b>                | bordolese slanciata di vetro scuro  |



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Colore:</b>                     | rosso rubino con riflessi granati   |
| <b>Profumo:</b>                    | intenso, complesso con sentori di piccoli frutti rossi  |
| <b>Sapore:</b>                     | secco, caldo, morbido, sapido, piacevolmente avvolgente con tannini equilibrati   |
| <b>Accostamento gastronomico:</b>  | ottimo per accompagnare formaggi a media stagionatura, salumi e secondi piatti di carni bianche e rosse della tradizione piemontese |
| <b>Temperatura di servizio:</b>    | 16-18°C. Per esaltare la complessa struttura del Nebbiolo si consiglia di stappare almeno mezz'ora prima del servizio               |
| <b>Capacità di invecchiamento:</b> | l'affinamento in vetro consente di ottenere la massima espressione fino a 8-10 anni dalla vendemmia                                 |