

# 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