

# CHIAREZZA

COLLINE NOVARESI D.O.C. BIANCO

## ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

<b>Vitigno:</b>	Erbaluce 100% (come da Disciplinare di Produzione)
<b>Zona di produzione:</b>	vigneto nel comune di Sizzano, in località Maresco
<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 70 quintali
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette, a metà settembre
<b>Vinificazione:</b>	pigiatura soffice dell'uva in ambiente riducente, criomacerazione per 14-20 ore, fermentazione alcolica a bassa temperatura per conservare le note fruttate
<b>Invecchiamento:</b>	1 mese circa in tonneau nuovo di rovere francese
<b>Affinamento:</b>	6 mesi in acciaio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13-13.5 % Vol
<b>Bottiglia:</b>	bordolese slanciata in vetro trasparente-mezzo bianco



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli
<b>Profumo:</b>	fragante e fruttato, con sentori di agrumi avvolti in una morbida vaniglia. Dopo il primo anno di bottiglia i profumi evolvono con note di pasticceria, frutta secca, acacia e miele
<b>Sapore:</b>	secco, caldo, morbido, con importante sapidità, lieve nota acidula e fondo gradevolmente amarognolo
<b>Accostamento gastronomico:</b>	ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, accompagna una molteplice varietà di cibi a base di pesce, carni bianche e verdure. L'abbinamento consigliato è con il risotto e con gli antipasti della tradizione piemontese.
<b>Temperatura di servizio:</b>	l'Erbaluce è un vitigno che possiede profumi molto delicati, si consiglia di servire moderatamente fresco a 8-9 °C, stappando al momento del consumo
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	l'espressione massima si mantiene per 2-4 anni dalla vendemmia

