

OREZZA

COLLINE NOVARESIS D.O.C. NEBBIOLO

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: vigneto nel comune di Ghemme

Composizione del terreno: argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia

Forma di allevamento: guyot

Resa media per ettaro: circa 70 quintali

Vendemmia: manuale in cassette, fine settembre

Vinificazione: diraspatura e immediata pigiatura soffice dell'uva in ambiente riducente, criomacerazione e contatto con le bucce per circa 2 ore. Fermentazione alcolica lenta a bassa temperatura per conservare le note fruttate

Affinamento: 5 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 13.5% Vol

Bottiglia: bordolese slanciata bianca



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue con riflessi aranciati

Profumo: delicati sentori di piccoli frutti rossi, note agrumate, pompelmo rosa e pesca

Sapore: fresco e sapido, ha una piacevole morbidezza

Accostamento gastronomico: ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, si sposa infatti a una molteplice varietà di primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche e verdure

Temperatura di servizio: i profumi molto delicati del Nebbiolo vinificato in rosato si esaltano con una temperatura di servizio moderatamente fresca di 10-11°C

Capacità di invecchiamento: può essere consumato entro 2-3 anni dalla vendemmia. Con il trascorrere del tempo le caratteristiche agrumate della vinificazione in rosato lasciano il posto a note più strutturate tipiche del Nebbiolo

