

CHIAREZZA

COLLINE NOVARESI D.O.C. BIANCO

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

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



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli
Profumo:	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
Sapore:	secco, caldo, morbido, con importante sapidità, lieve nota acidula e fondo gradevolmente amarognolo
Accostamento gastronomico:	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.
Temperatura di servizio:	possiede profumi molto delicati, si consiglia di servire moderatamente fresco a 8-9 °C, stappando al momento del consumo
Capacità di invecchiamento:	l'espressione massima si mantiene per 2-4 anni dalla vendemmia

