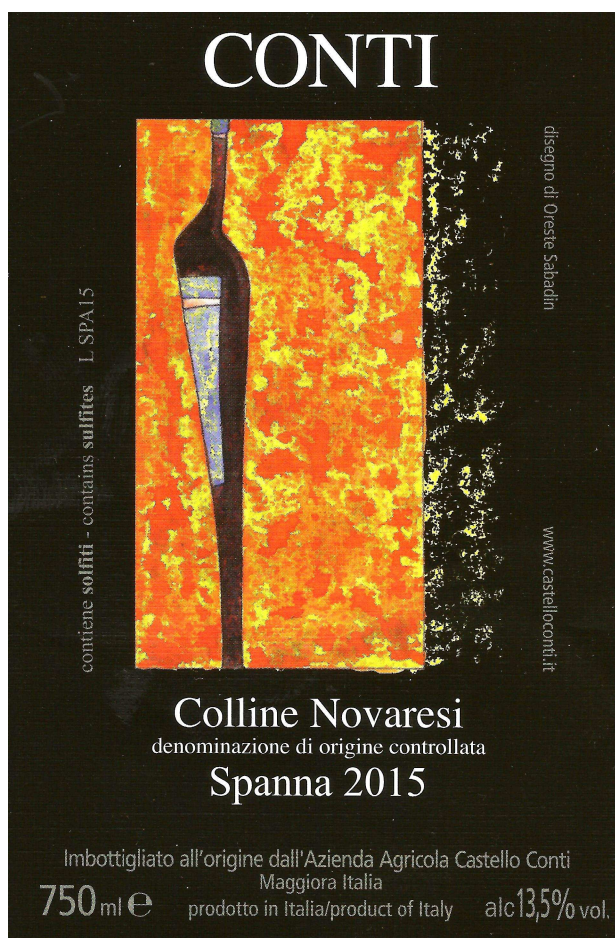


Colline Novaresi doc Nebbiolo



Il Colline Novaresi doc Nebbiolo è un vino ottenuto da sole uve nebbiolo.

Nato per essere bevuto in gioventù, sebbene possa, per sua natura, vantare un buon invecchiamento, è un vino <<elegante e trasparente alla vista, fluido e privo di concentrazione, scolorito, esile, quasi fragile nella mancanza di muscoli. Un vino semplice ma non banale, anzi, decisamente intrigante, per questa sua particolarità, per una tensione sempre vibrante, acidula, minerale, rocciosa, fresco e dal frutto croccante. Si beve veloce, dimenticate qualsivoglia sensazione materica, il palato viene accarezzato, come se il vino ci scivolasse sopra senza lasciare residui. Non è un vino esplosivo che impressiona alla prima sniffata, al primo sorso, è vino che ti rimane dentro quando la bottiglia è finita, quando ti rimangono quelle sensazioni di fiori appassiti, di profumi antichi, l'immagine della casa dei nonni e il fattore che arde le frasche.

Sensazioni familiari che ti obbligano ad attirare l'attenzione dell'oste per chiederne un'altra bottiglia. E' un vino che per usare un termine in voga oggi, definirei "vintage", incastonato tra la fresca vitalità gioviale e i rimandi di un tempo che fu.. >>

tratto da Simone Ferro @Simo diVino

L'**etichetta** è dell'artista Oreste Sabinin. La stilizzazione della bottiglia pare rimandare al corpo vibrante di questo giovane nebbiolo dell'Alto Piemonte.

Potenziale di maturazione: 3-12 anni

Produzione media: 2500 bottiglie

Grado alcolico 13,5%

Vinificazione

Raccolta i primi di ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce per due settimane in tini aperti con un rimontaggio al giorno. Dopo la pressatura, permanenza in vasca d'acciaio e parte in legno per un anno. A fine estate, imbottigliamento.

Annata 2015 : bottiglie prodotte 2000

Varietà delle uve: Nebbiolo

Età media delle viti: 15-20 anni

Lieviti: autoctoni

Non vengono aggiunti solfiti, enzimi, chiarificanti, stabilizzanti e nessun correttore d'acidità

Macerazione: 15 giorni

Affinamento: acciaio e legno