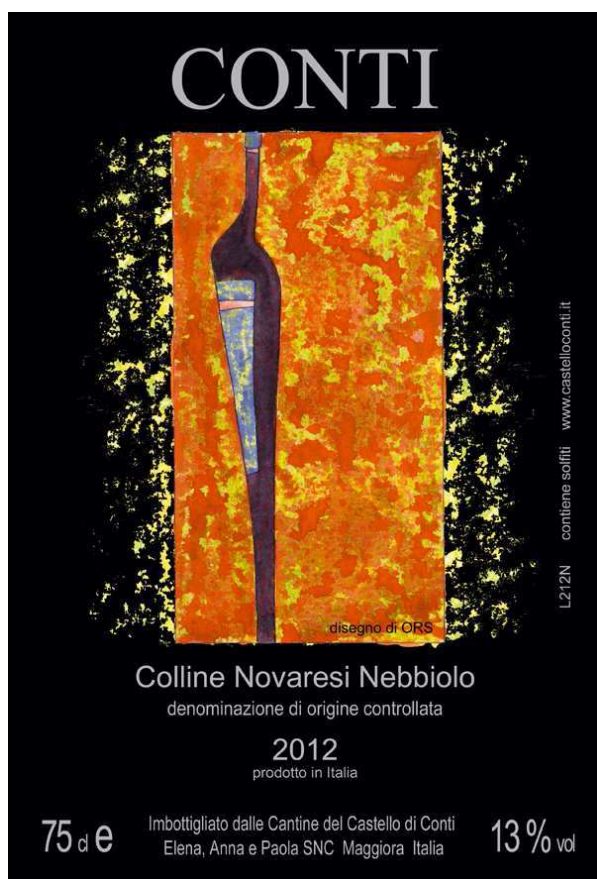


Colline Novaresi doc Nebbiolo



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... intrigante per una tensione sempre vibrante, acidula, minerale, rocciosa; è un vino fresco e dal frutto croccante... 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 Sabadin. 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: dai 12% ai 13%

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 2012 : bottiglie prodotte 2236

Annata 2013 : bottiglie prodotte 1884 – magnum 176

Varietà delle uve: Nebbiolo

Età media delle viti: 15-20 anni

Lieviti: autoctoni

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

Macerazione: 15 giorni

Affinamento: acciaio e legno