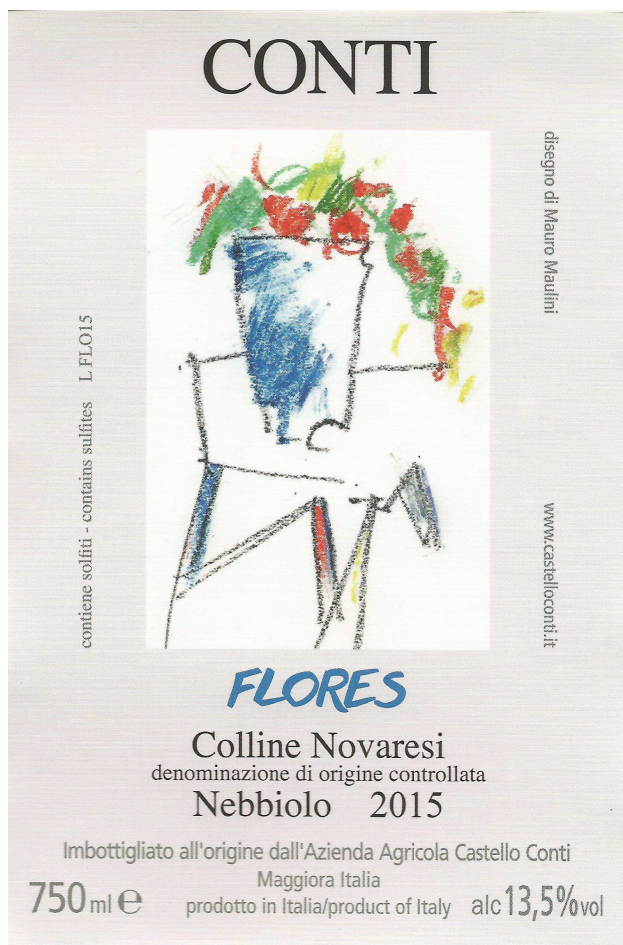


## “FLORES” Colline Novaresi doc Nebbiolo



Per arrivare all'essenza, bisogna procedere per sottrazione. E così, nel 2010, nasce Flores, fratello gemello del Nebbiolo Colline Novaresi DOC, ma senza aggiunta di solforosa. Un passo in più verso una produzione orientata a valorizzare il territorio, l'uva, l'annata.

È un vino dal carattere energico, diretto, vivo, ruspante e rustico. All'olfatto è variopinto, vinoso, a tratti terroso. La beva è scorrevole, verticale, lasciando in bocca una sensazione di pienezza.

<< Insomma è come se avesse uno scatto in più... che non significa “migliore”, ma semplicemente “diverso”. Diciamo che il Flores esce in maniera più diretta, ti colpisce subito, il Colline Novaresi, prima scoli la bottiglia poi dici che è buonissimo...

Se il Nebbiolo con solforosa mi ricorda una film dei fratelli Dardenne, nell'essere scarno, essenziale, diretto... il Flores è più un film alla Kusturica, variopinto, graffiante, caotico, satirico... Se il primo è un bozzetto nero su bianco con l'omino “La Linea” di Osvaldo Cavandoli, il secondo è l'omino “Pop” in multicolor di Keith Haring >>  
Simone Ferro @Simo diVino

L'**etichetta** è un disegno del Maestro Mauro Maulini, un omaggio alla spiccata florealità presente nella prima annata. Ma anche simbolo dell'essenzialità del vino, del suo essere diretto e senza filtri, come nel disegno di Maulini.

Potenziale di maturazione: 2-10 anni

### 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 : prodotte 1976 bottiglie 0,75** Grado alcolico: 13,5%

**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