



**LA PIEMONTEINA**  
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTEINA  
**COLLINE NOVARESI D.O.C. BIANCO**



**DENOMINAZIONE**  
Colline novaresi D.O.C.

**VARIETÀ**  
100% Greco Novarese.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud/Est.

**PRODUZIONE DI UVA PER HA**  
80 q.li.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
In vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 14 e 16°C, stabilizzato a freddo. Affinamento per 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**  
Alcol svolto 12% - 13% Vol. - Residuo zuccherino 1,5 g/l - Acidità totale 5,5 g/l.

**COLORE**  
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli luminosi.

**PROFUMO**  
Complesso con note di frutta e agrumi accompagnati da sentori floreali e di fieno.

**GUSTO**  
Molto fresco e minerale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6/8 °C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Salumi, piatti di pesce, carne bianca.