



LA PIEMONTE

A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTE

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.