



**LA PIEMONTINA**  
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTINA

## VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE BIANCO

### VARIETÀ

100% Greco Novarese.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud/Est.

### PRODUZIONE DI UVA PER HA

80 q.li.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

5/6 mesi di appassimento in cassette. 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

### COLORE

Ambrato.

### PROFUMO

Zafferano e fiori di camomilla uva passa, nocciola e albicocca secca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/12 °C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi blu e stagionati, dolci cremosi, prodotti da forno.

