



**LA PIEMONTEINA**  
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTEINA

## COLLINE NOVARESI D.O.C. NEBBIOLI



### DENOMINAZIONE

Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo.

### VARIETÀ

100% Nebbiolo.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud-Sud/Est.

### PRODUZIONE DI UVA PER HA

80 q.li.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica di circa 10 giorni a temperatura controllata di 26/28 °C in acciaio. Al termine della fermentazione alcolica si effettuerà un periodo di macerazione mantenendo il vino a contatto con le bucce per una decina di giorni al fine di permettere la completa estrazione dei fattori di qualità e favorire la stabilizzazione del colore. Affina 18 mesi in legno e 3 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 13%.

### COLORE

Rosso rubino.

### PROFUMO

Intenso e persistente con sentori di lampone, viola, zagara e frutti rossi.

### GUSTO

Questo vino ha una buona struttura e tutte le componenti sono perfettamente armoniche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20 °C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Portate di carne arrosto o alla griglia, piatti di Carni bianche e formaggi stagionati.