



LA PIEMONTEINA
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTEINA
COLLINE NOVARESI D.O.C. ROSSO



DENOMINAZIONE

Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo.

VARIETÀ

Nebbiolo & Vespolina.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud-Sud/Est.

PRODUZIONE DI UVA PER HA

80 q.li.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale in acciaio a temperatura controllata, malolattica in acciaio e stabilizzato a freddo. Affina 6 mesi in legno e 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 12,5% - 13,5% Vol. - Acidità totale 5,5 - 6 g/l.

COLORE

Rosso rubino brillante.

PROFUMO

Elegante e persistente, frutti rossi.

GUSTO

Morbido ed equilibrato, corposo, gusto persistente e tannico, dolce e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per tutti i piatti, antipasti di terra, carni bianche e formaggi media stagionatura.