



## COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

2019 2021 2022 2023

### TIPOLOGIA

Vino Bianco

### DENOMINAZIONE

DOC

### VARIETÀ

100% Greco Novarese

### AFFINAMENTO

- 6 mesi in acciaio
- 2/3 mesi in bottiglia

### ALCOL

12% - 13%

### UNIT

- Demi (37.5 cl)
- Standard (75 cl)
- Magnum (1.5 l)



# COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

## INFORMAZIONI TECNICHE

**DENOMINAZIONE** Denominazione di Origine Controllata

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Morenico - Alluvionale

**VITIGNI** *100% Greco Novarese*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot Classico

**ALTITUDINE** 280 mt s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Sud/Est

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 1,7 Ha

**DENSITÀ DI CEPPI PER HA** 2976

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

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 6 anni → il più vecchio - 2015  
il più giovane - 2022

**EPOCA DELLA VENDEMMIA** Seconda e terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** In vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 14 e 16°C, stabilizzato a freddo.

**EVOLUZIONE E AFFINAMENTO**  
· 6 mesi in acciaio  
· 2/3 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**ALCOOL SVOLTO** 12% - 13% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 5,5 - 6,4 g/l

## ESAME ORGANOLETTICO

**COLORE**  
· Giallo paglierino chiaro  
· Riflessi verdognoli luminosi

**PROFUMO**  
· Complesso  
· Note di frutta e agrumi  
· Sentori floreali e di fieno

**GUSTO**  
· Secco  
· Molto fresco e minerale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6/8 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
· Vino per tutti i piatti  
· Salumi  
· Piatti di pesce  
· Carne bianca

**BOTTIGLIA**  
· 750 ml  
· 1500 ml