



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	<ul style="list-style-type: none"> · 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
<hr/>	
ESAME ORGANOLETTICO	
COLORE	<ul style="list-style-type: none"> · Giallo paglierino chiaro · Riflessi verdognoli luminosi
PROFUMO	<ul style="list-style-type: none"> · Complesso · Note di frutta e agrumi · Scenti floreali e di fieno
GUSTO	<ul style="list-style-type: none"> · Secco · Molto fresco e minerale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6/8 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	<ul style="list-style-type: none"> · Vino per tutti i piatti · Salumi · Piatti di pesce · Carne bianca
BOTTIGLIA	<ul style="list-style-type: none"> · 750 ml · 1500 ml