



IOPPA

COLLINE NOVARESIS D.O.C. NEBBIOLO

Zona di Produzione

Romagnano Sesia (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino lucente con riflessi aranciati se invecchiato.

Naso: gradevolmente fruttato, elegante con sentori di viola.

Palato: secco, armonioso, buona corposità, giustamente tannico.

Perfetto con: primi piatti saporiti, secondi a base di carni gustose, pollame, arrostiti, bolliti, formaggi di media stagionatura

Servire a: 18-20°C



Uve e Vinificazione

Varietà: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 20 - 40 anni

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Resa per ettaro: 85 q

Vendemmia: fine settembre

Metodo di vinificazione: in rosso, naturale in vinificatori di acciaio per 7-10 giorni con controllo della temperatura.

Maturazione: 8-12 mesi in vasche d'acciaio.

Affinamento: alcuni mesi in bottiglia.