



IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEMA TECNICA.

VINO COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO D.O.C. annata 2010:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Nebbiolo": min. 85% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **90% Nebbiolo 10% Vespolina**

ALCOOL: **13,0 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,6 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.

Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:

Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, equilibrato, minerale, persistente.**

Odore: **complesso, elegante con esuberanti note di spezie.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.