

EROS

colline novaresi DOC
nebbiolo



Vigneto: in comune di Sizzano, regione Vernazzole, vigna Cirilu di 0,20 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso acido.

Vitigno: 100% uve Nebbiolo, localmente chiamato Spanna.

Resa in uva per ettaro: 60 Q.li

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette a inizio ottobre. Diraspatura e vinificazione in rosso per le prime 18/24 ore, poi svinatura e fermentazione a temperatura controllata (20 °C).

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in acciaio per 5 mesi. Imbottigliamento fine marzo. Affinamento in bottiglia per due/tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche: rosato molto intenso e brillante. Profumo intenso e fresco che ricorda i frutti di bosco, in particolare lamponi e fragole, di notevole persistenza con note vegetali che ricordano i fiori di campo. Sapore molto intenso di frutta matura, acidulo ma ben bilanciato e in armonia con un lieve tannino che rende questo vino molto lungo e persistente.

Abbinamenti: vino da tutto pasto per piatti sia di carne bianca che di pesce. La giusta acidità e il leggero tannino permette di abbinare a piatti fritti soprattutto con verdure in pastella. Ottimo con la semplice pasta al pomodoro.

Temperatura di Servizio: 12 gradi centigradi.

Maturazione Ottimale: pronto al consumo nel primo e secondo anno di vita.

Numero medio di bottiglie/anno: 1500.