

PRI A MO

colline novaresi DOC
nebbiolo



Vigneto: in comune di Sizzano, regione Vernazzole, vigna Cagnone totale di 0,36 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 metà ottobre. Vinificazione in rosso, macerazione in vasche di acciaio per 12-15 giorni a temperatura controllata con rimontaggi ogni 8 ore. Malolattica in acciaio a dicembre/gennaio.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in botti di rovere da 225 litri per circa 9 mesi. Affinamento in bottiglia per due/tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche: limpido, di colore rosso rubino, profumo intenso, elegante e persistente, di viola e di piccoli frutti di bosco che si combinano con note terrose. La bocca è fresca e asciutta, equilibrata, ampia, propone note dolci di lampone e ciliegia, in un ideale equilibrio tra frutti e tannini ancora giovani che esaltano il carattere del nebbiolo.

Abbinamenti: vino da tutto pasto per paniscia e risotti, pasta all'uovo con ragù di selvaggina, oca in umido con verdure, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 18 - 20 gradi centigradi.

Maturazione Ottimale: se ben conservato è in costante miglioramento nei primi 5 anni.

Numero medio di bottiglie/anno: 1500/2000.

PRI
A
MO
colline novaresi
nebbiolo
2010

Vino dal sapore persistente, asciutto ed armonico derivato dalla accurata vinificazione di uve Nebbiolo, Verpolina e Bonarda Novaresi. Accompagna piacevolmente carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.

Prodotto e imbottigliato all'origine da Carlo Novati Paride di Chiovari Paride Sizzano - Italia, s.n.c.

Contiene solfiti
75 cl e 13,5% vol



PARIDECHIOVINI



PARIDECHIOVINI
viticoltore in sizzano