

## ALTRO

### COLLINE NOVARESI NEBBIOLO



Vino pregiato ed elegante, nasce dalla combinazione di uve Nebbiolo provenienti da due vigneti che si differenziano per: terreno, orientamento dei filari, varietà clonale e epoca di maturazione.

Il colore rubino sfuma nei bordi al granato che, con l'invecchiamento, diventerà sempre più importante.

Dai profumi complessi e balsamici, la frutta rossa matura lascia lentamente spazio a note di salvia e lavanda.

Il sapore armonico di viola e frutta riprende il primissimo impatto olfattivo per poi evolversi nel bicchiere e ritrovare una fine e sinuosa nota speziata e balsamica.

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Vigneto Monte Tabor nel comune di Fara e Vigneto Caramino nel comune di Briona
<b>RESA PER ETTARO:</b>	55 hl
<b>DENSITA' IMPIANTO :</b>	4000 piante/ha
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Vinificazione separata tra i due Cru, pigiatura soffice, ammostamento con rimontaggi e delestages, Assemblaggio in botte grande
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	12 mesi in botte in Rovere di Slavonia da 15 hl
<b>AFFINAMENTO:</b>	6 mesi in bottiglia
<b>GRADAZIONE:</b>	12-13%
<b>COLORE:</b>	Rubino, bordo granato
<b>PROFUMO:</b>	Fine, fruttato e minerale
<b>SAPORE:</b>	Sapido, di media struttura, intenso

**AZIENDA AGRICOLA DAMIANO CAVALLINI** – Via Marconi 10, Fara Novarese (NO) – P.IVA 02496140035

Cell 3472724913 – email damiano.cavallini.eno@gmail.com



This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

**AZIENDA AGRICOLA DAMIANO CAVALLINI – Via Marconi 10, Fara Novarese (NO) – P.IVA 02496140035**

Cell 3472724913 – email [damiano.cavallini.eno@gmail.com](mailto:damiano.cavallini.eno@gmail.com)