

ALTRO

COLLINE NOVARESI NEBBIOLÒ



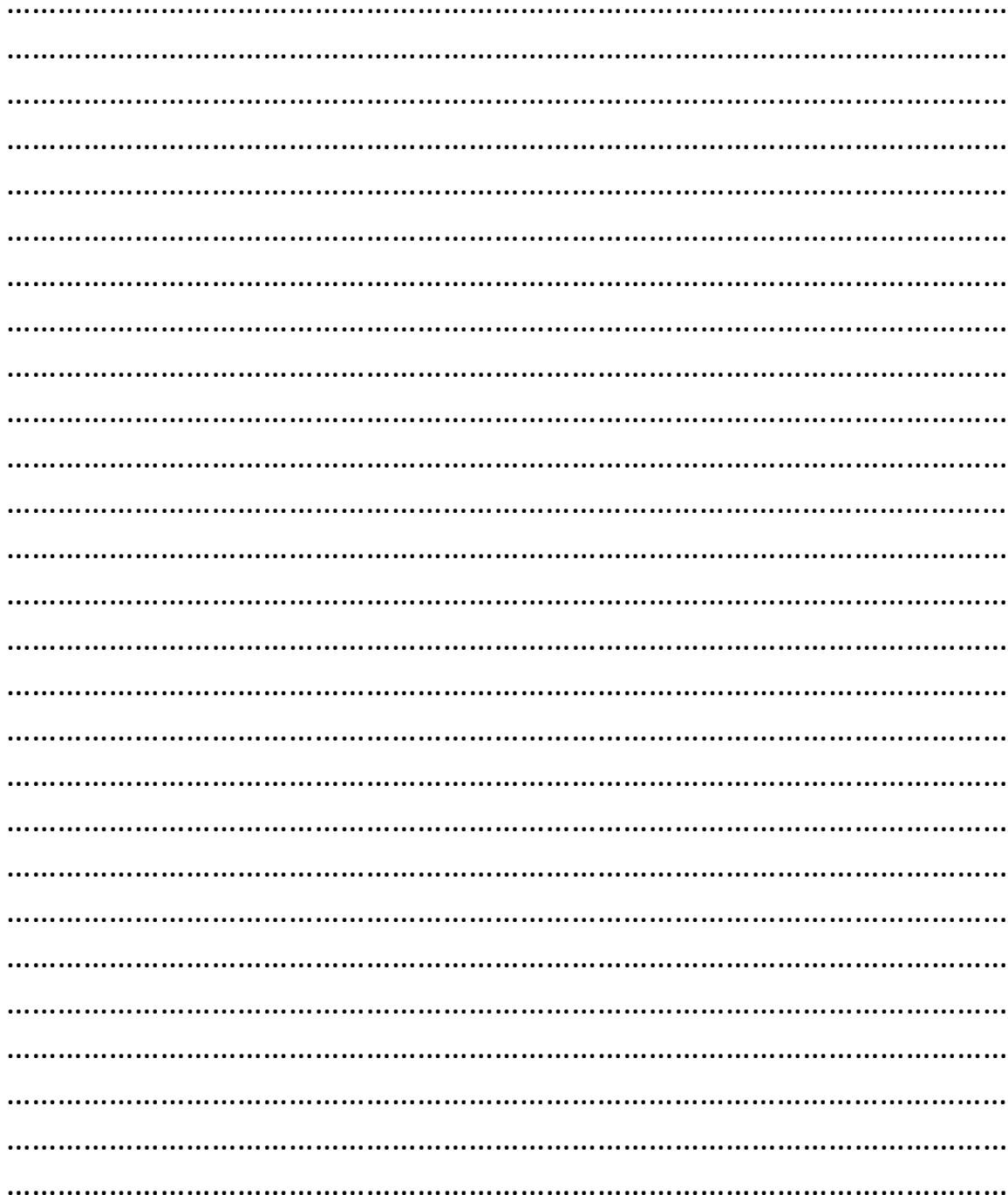
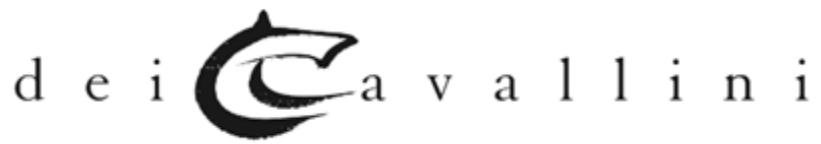
Vino pregiato ed elegante, nasce dalla combinazione di uve Nebbiolò provenienti da due vigneti che si differenziano per: terreno, orientamento dei filari, varietà clonale e epoca di maturazione.

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.

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