

CARAMINO

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO

Inconfondibile Cru della Nostra azienda dove le uve coltivate con grande attenzione alla qualità e alla sostenibilità vengono selezionate per esprimere senza compromessi in cantina le indubbie potenzialità dell'omonima collina.

Riposa tranquillo in un solo tonneau di rovere francese leggermente tostato per ottenere, dopo almeno 24 mesi, 500 bottiglie e 75 magnum, numerate.

Il colore rosso granato suggerisce un grande Nebbiolo, di struttura e intensità.

I profumi fini e eleganti di viola vengono presto sopraggiunti da arancia amara, chinotto, liquirizia e cuoio.

Il sorso è lungo e persistente ma delicato, morbido e dal tannino complesso



ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneto Caramino nel comune di Briona
RESA PER ETTARO:	40 hl
DENSITA' IMPIANTO :	4000 piante/ha
VINIFICAZIONE:	Pigiatura soffice, macerazione medio-lunga senza uso di ammostamenti meccanici
INVECCHIAMENTO:	24 mesi in tonneau in Rovere di Slavonia a tostatura leggera
AFFINAMENTO:	6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE:	13-13,5%
COLORE:	Rubino tendente al granato
PROFUMO:	Fine e elegante, intenso
SAPORE:	Delicato, tannino morbido e complesso, persistente

[illegible]

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

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