

INSOLITA

COLLINE NOVARESI UVA RARA

Deve il suo nome al particolare grappolo spargolo, rado, raro appunto.

Solitamente viene assemblato con altri vitigni della zona poiché conferisce il caratteristico colore rubino e le note vinose.


Personalmente l'ho vinificata in purezza, con metodo ancestrale al fine di preservare i sentori primari della vendemmia che questa uva possiede in modo inequivocabile e permettergli così una naturale evoluzione in bottiglia per svariati anni.

I sentori di mosto appena pigiato e le note vinose col tempo diventano più vegetali e fresche, esaltandone la sapidità. Il petillant pulisce la bocca in modo delicato.

Da apprezzare fresca con piatti particolarmente saporiti e antipasti della tradizione



ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneti situati in zona Motto del Lupo nel Comune di Fara Novarese
RESA PER ETTARO:	50 hl
DENSITA' IMPIANTO :	3500 piante/ha
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea, a temperatura controllata volta a rallentare l'attività dei lieviti e permettergli così di avere un processo residuale nella bottiglia
AFFINAMENTO:	in bottiglia fino alla primavera successiva
GRADAZIONE:	12-12,5%
COLORE:	Rosso Rubino vivace, profondo
PROFUMO:	Note di frutti rossi sostenuti da un nerbo vegetale, minerale
SAPORE:	Fresco e poco tannico, la carbonica veicola buona sapidità

d e i  a v a l l i n i