

## 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