

## Colline Novaresi Nebbiolo doc 2010 vigna Motfrei

**Vigneto:** Colline Novaresi nel comune di Suno (No), vigna Motfrei

**Vitigni:** Nebbiolo 100 %

**Epoca di vendemmia:** metà ottobre

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione del mosto per circa dieci giorni e fermentazione controllata in vasche di acciaio inox a 27° C

**Affinamento:** diciotto mesi in tonneaux da 500 litri di rovere allier.  
In bottiglia per almeno nove mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino; profumi con note di frutti rossi sotto spirito, liquirizia, caffè, vaniglia, tabacco. In bocca è molto corposo, armonico, sapido, con tannini decisi, ma fini e avvolgenti.

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°C

