

VIGNETI VALLE RONCATI



COLLINE NOVARESÌ
CONTROLLED ORIGIN DENOMINATION

bianco

Particella 40

Area di produzione

Colline Novaresi – Piemonte, Italia

Area of production

Novara Hills - Piemonte, Italy

Vitigno

Erbaluce 100%

Grape variety

Erbaluce 100%

Vinificazione e affinamento

La vinificazione è tradizionale, in bianco, con immediata separazione delle bucce dal succo. Dopo una breve sosta di decantazione il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox per il tempo necessario ad illimpidire il prodotto e ad acquisire gli aromi secondari che si sviluppano con il contatto del suo lievito. Nella primavera successiva alla raccolta viene imbottigliato e riposa ancora un breve periodo in cantina.

Vinification and ageing

The traditional vinification in white wines happens with an immediate separation of the grape skin and the juice. After a brief pause of decantation, the must obtained goes into the fermentation stage in a controlled temperature environment which maintains the typical fruity aromas.

The refinement takes place in steel barrel, the wine is then made limpid and acquires secondary aromas when in contact with its yeast. The springtime following the harvest, the wine is bottled and made to rest for brief time in the cellar, for its final harmonization phase.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino arricchito da delicati riflessi verdognoli. Il profumo è ampio, dotato di fragranti sfumature fruttate e floreali. Secco ma morbido al palato, con un punta di acidità che trasmette freschezza. Nel finale un piacevole retrogusto lo rende di ottima bevibilità.

Characteristics

The colour is straw-yellow enhanced by delicate green strokes.

The aroma is rich, fruity and floral.

The taste is dry but soft to the palate, it transmits freshness. In the end you are left with a pleasant aftertaste which makes it very enjoyable to drink.

La temperatura di servizio ottimale è di 8-10°C. Ideale come aperitivo o abbinato ad antipasti e piatti a base di pesce.

Best serving temperature preferably at 18° C. Ideal with appetizers and fish plates.

