

# VIGNETI VALLE RONCATI



COLLINE NOVARESÌ  
CONTROLLED ORIGIN DENOMINATION

nebbiolo rosé  
**Poderi di sopra**

## **Area di produzione**

Colline Novaresi – Piemonte, Italia

## **Vitigno**

Nebbiolo 100%

## **Vinificazione e affinamento**

La particolare tecnica di vinificazione prevede un delicato contatto alla spremitura del mosto con le bucce, che durante la loro rottura cedono il caratteristico colore rosato. Segue la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio inox per pochi mesi.

## **Caratteristiche**

Il colore è rosso “cerasuolo” originale e caratteristico. Il profumo è ricco di note floreali e fruttate, dotato di buona persistenza olfattiva. Il gusto è delicato, con struttura e particolare personalità derivati dal vitigno nebbiolo. La bevibilità è ottima esaltata dalla particolare metodo di produzione.

Servire a 10–12°C abbinato a piatti delicati, e gustosi piatti di pesce. Da provare come aperitivo.

## **Area of production**

Novara Hills – Piedmont, Italia

## **Grape variety**

Nebbiolo 100%

## **Vinification and Aging**

During the pressing of the must, this special technique of winemaking calls for delicate contact with the skins, which when splitting yield the characteristic pink colour. This is followed by temperature-controlled fermentation and aging in stainless steel for just a few months.

## **Characteristics**

The wine has an original and characteristic “cherry” red colour. The aroma is rich in fruity and floral notes, with good olfactory persistence. The taste is delicate, with structure and a particular personality that comes from the Nebbiolo grape. The drinkability is excellent, intensified by the particular method of production.

Serve at 10–12°C with delicate foods and tasty fish dishes. Also try it as an aperitivo.

