

Colline Novaresi BIANCO DOC PIRIET



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura di 16°C.
Il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Temperatura di servizio: 9-11°C

Bicchieri consigliato: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Riso, pasta, pizza, carni bianche, pesce ed insalate

Possibilità di invecchiamento: 5-7 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati nel rispetto della naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.

Uvaggio: 100% Vitigno bacca bianca del Novarese

Alcohol: 12% vol.-13,5% vol.

Acidità Totale: 6/7,5 g/l

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fine, con leggeri sentori floreali e di frutta gialla

Gusto: Fresco, delicato e persistente

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.