

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO “BIGIN”

ZONA DI PRODUZIONE: Nel comune di Briona si trovano i nostri vigneti “Belvedere” e “Pianazze” dove coltiviamo le uve Nebbiolo su una superficie di 3 Ha. Il terreno composto di argille superficiali, ciottoli e sabbia negli strati più profondi si distende su un pianoro dove il sole scalda i filari dalle prime ore del mattino fino al tramonto. Le correnti d’aria del Monte Rosa influenzano il clima e lo caratterizzano con le escursioni termiche che esaltano i profumi delle uve. Anno di impianto del vigneto 1997/1998.

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nebbiolo 100% allevato con potatura Guyot.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano utilizzando ceste da circa 20kg, tra la fine di settembre e l’inizio del mese di ottobre.

La fermentazione avviene in vasche di cemento con macerazioni di varia durata, le diverse masse saranno assemblate a loro volta al termine dell’affinamento in legno. Dopo la svinatura il vino viene travasato in tonneaux di rovere da 500 litri dove affina per 6 mesi circa, al termine di questo periodo viene travasato nuovamente in vasche di cemento vetrificato in modo da poter decantare gli ultimi sedimenti e successivamente imbottigliato nel mese di agosto/settembre dell’anno successivo alla vendemmia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: intenso, floreale e gradevole.

SAPORE: pieno, vellutato e armonioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: grazie alla robusta struttura accompagna carni rosse di lunga cottura. È ottimo anche con primi piatti ricchi e saporiti, e con formaggi stagionati.