

COLLINE NOVARESI DOC BIANCO “LUCIA”

ZONA DI PRODUZIONE: nel comune di Briona si trovano i nostri vigneti dove coltiviamo le uve Erbaluce. Anno di impianto: 2009-2014

COMPOSIZIONE VARIETALE: Bianco 100%, localmente conosciuto anche col nome Greco Novarese, sistema di allevamento a Guyot.

VINIFICAZIONE: Questa rinomata varietà autoctona delle colline Novaresi apre ogni anno la stagione della vendemmia tra la fine di agosto e la metà di settembre. Il grappolo esposto al sole assume una magnifica colorazione bronzea che aiuta a determinare, insieme ai parametri di laboratorio, l'indice per individuare il miglior momento per la raccolta. Raccolta effettuata rigorosamente a mano, le uve vengono poi lasciate raffreddare durante la notte e pigiate la mattina successiva. L'uva viene interamente diraspata e pressata al momento, la vinificazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i travasi invernali, e viene poi imbottigliato nella primavera successiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino tipico della varietà.

PROFUMO: floreale, intenso, sentori di erbe aromatiche

SAPORE: secco e sapido, sostenuto da un buon corpo che lo rende pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: naturalmente classico l'abbinamento con il pesce si rivela però un vino che accompagna bene anche i primi piatti a base di verdure e le carni bianche.

