



IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.com
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.

VINO "**FARA D.O.C.**"annata 2017:

ZONA DI PRODUZIONE: comuni di Fara Novarese e Briona in provincia di Novara

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (Spanna) 70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max.30%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

VITIGNO: **70% Nebbiolo**
15% Vespolina
15% Uva Rara

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.

Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:

Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Sapore: asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .

Odore: nobile, elegante con esuberanti note di spezie.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.