



# IL CHIOSO 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.it  
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

## SCHEDA TECNICA.

VINO COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO D.O.C. annata 2018:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Nebbiolo": min. 85% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14% vol**

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

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26-28°C, per mantenere intatta la sua straordinaria mineralità ed eleganza.**

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

### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere Francese dai 25 sino ai 57 hl, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione; per almeno 36 mesi.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, equilibrato, morbido, persistente.**

Odore: **complesso, 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.