



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.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.

Colline Novaresi D.O.C. Bianco "Paglierino" annata 2022:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Bianco": 100% Erbaluce

VITIGNO: **100% ERBALUCE**

ALCOOL: **13 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **7 g/l**

ZUCCHERI: **3 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18-20°C, per mantenere intatta la sua freschezza aromatica.

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

AFFINAMENTO:

Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio sui propri lieviti, fino in primavera; acquisendo morbidezza al palato ed intensità aromatica al naso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **giallo paglierino**

Sapore: **minerale, morbido, fresco.**

Odore: **intenso, ampio con note di fiori.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color 1/2 bianco.
Tappo in microagglomerato, ad alta inerzia organolettica.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 12-14°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni bianche e pesce.

