



# 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 SPANNA DOC annata 2021:**

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% SPANNA (Nebbiolo)**

ALCOOL: **12,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,8 g/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 lasciato affinare in vasche di acciaio inox a temperatura di 18°C, per circa 2 anni; in seguito viene fatto riposare in bottiglia per 6 mesi.**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

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

Odore: **complesso, elegante con esuberanti note di rosa canina, frutta rossa e 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.