



NÓ

Varietà: Croatina, Barbera, Uva Rara, Pinot Nero, Vespolina, Dolcetto, Nebbiolo, Mornasca

Le diverse varietà vengono tagliate fra di loro dal Professor Leonardo Valenti (Università Statale di Milano) in base all'annata e alle caratteristiche della singola varietà.

Forma di allevamento: Spalliera classica potata a guyot o a cordone speronato in base alla fertilità basale tipica del vitigno.

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: Una parte in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata e una parte in barrique di rovere francese a media tostatura

Gradazione alcolica: 15% vol

Colore: Rosso Carminio

Sentori: Cassis, Mirtillo, Viola, Spezie, liquirizia e note balsamiche

Temperatura di servizio: compresa fra i 16-18 °C.

Abbinamenti: Tartufo e formaggi stagionati

Variety: Croatina, Barbera, Uva Rara, Pinot Nero, Vespolina, Dolcetto, Nebbiolo, Mornasca

The blend of different varieties is made from Professor Leonardo Valenti (University of Milan) based on the vintage and the characteristics of the single variety.

Training system: Classic grape vine row prune a guyot or cordon prune based on the fertility of the variety.

Wine-making: Fermentation in steel tanks at controlled temperature with selected yeasts. Subsequent malolactic fermentation.

Aging: One part in temperature-controlled stainless steel tanks and one part in medium-toasted French oak barrels

Alcohol content: 15% vol

Colour: Ruby Red

Hints: Spices, cassis, blackberry, violet, licorice and balsamic note

Serving temperature: between 16-18 °C

Serving suggestions: Truffles and mature cheeses

