



anzivino
VITICOLTORI
IN GATTINARA

COSTE DELLA SESIA

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO

SUPERFICIE DI

PRODUZIONE: *3,8 ettari.*

ZONA DI PRODUZIONE: *Valferana*

VITIGNO: *Nebbiolo (100%).*

SISTEMA DI COLTURA: *Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.*

PARAMETRI PRODUTTIVI: *Produzione massima: 70 q/ha;*

Bassa carica di gemme;

Contenuta resa per ceppo;

Diradamento;

Scelta vendemmiale;

Macerazione intensa e molto prolungata;

Fermentazione a temperatura controllata;

Botte grande.

PARAMETRI ANALITICI: *Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.*

Cont. min. alcolico al consumo: 13% vol.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino granato, dal profumo ampio e suadente; gradevolmente amarognolo e vellutato al palato.

TENUTA

ALL'INVECCHIAMENTO: *7-8 anni e oltre.*

TEMP. DI SERVIZIO: *18° C.*

A TAVOLA:

Adatto ai piatti di carne più impegnativi trova ottimo riscontro anche con selvaggina e cacciagione, si consiglia di accostarlo ad una tagliata di bue.

corso Valsesia 162 - 13045 Gattinara - VC

tel. 0163.827172 · fax 0163.820910

www.anzivino.it

anzivino

VITICOLTORI
IN GATTINARA