



ACQUISTATO IL

Giulia Colline Novaresi Nebbiolo DOC

2015

Una perla nata dall'abbraccio tra il Monte Rosa e il Lago Maggiore



Svinando

Il Nebbiolo è di casa in questa zona dove era coltivato ancora prima che si sviluppasse la sua coltivazione nelle Langhe. Vitigno complicato, scorbutico, desidera comprensione e dedizione, ma soprattutto vuole un territorio adatto. Le Colline Novaresi, incastonate tra il Monte Rosa e il Lago Maggiore, offrono a questo 'regale' vitigno un clima fresco e la possibilità di maturare lentamente, con buone escursioni termiche.

L'Alto Piemonte è una zona geologicamente molto diversificata, come dimostrano la gamma di colori della terra e della roccia. Morene, sabbie e porfidi, con terreni acidi e ricchi di magnesio, ferro e potassio, che conferiscono ai vini strutture complesse e molto minerali. La delicata sinergia tra territorio, vitigno e passione del produttore, si traduce in un Nebbiolo dal colore scarico e brillante, che stupisce per il naso invitante di rosa e ciliegia, per una bocca fresca, dal tannino vibrante.

L'Azienda Vitivinicola Enrico Crola nasce dal sogno del "eterno ragazzo" che le dà il nome: l'entusiasmo di un bambino, la perseveranza e la dedizione di un adulto. Enrico, dedicando ogni momento libero alla sua passione, è riuscito, passo dopo passo, a staccarsi dalla routine della vita quotidiana dedicata al settore informatico per dar vita al suo ambizioso progetto: poco più di due ettari di vigneti e una cantina progettata secondo le più moderne tecniche di vinificazione e stoccaggio, per un'azienda giovane, dinamica e all'avanguardia. I vigneti (Vergiasca, Filadora e Righins) sorgono sui terreni di Mezzomerico, paese sito tra le colline moreniche del Medio Novarese, immerso in boschi e incantevoli paesaggi. Nel 2009 c'è stata la prima vendemmia, e la prima "creatura" ha visto la luce nel 2010.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
------------------	------------------

Provenienza	Piemonte
--------------------	----------

Uve	Nebbiolo 100%
------------	---------------

Gradazione	13% vol.
-------------------	----------

Temp. Servizio	18°
-----------------------	-----

Quando Berlo	Bottiglia in grande evoluzione, vi stupirà per i prossimi due anni
---------------------	--

Abbinamento	Piatti a base di carne rossa, arrosti, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati
--------------------	---

Vinificazione	Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspapigliatura, fermentazione e macerazione in acciaio inox per 10 giorni, tre rimontaggi al giorno e un delestage ripetuto 4 volte. Temperatura controllata 25-28°C. Fermentazione malolattica nel gennaio 2012. Affinamento in contenitori di acciaio inox, con 20% passaggio in barrique francese e 80% acciaio inox.
----------------------	--

Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati; note fruttate e floreali di lampone, viola e zagara, sentori speziati e balsamici; in bocca si presenta potente ma equilibrato
-------------------	--

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821