ACQUISTATO IL .....

Rugiada Colline Novaresi Bianco DOC 2016



Una chicca dall'Alto Piemonte

Il Piemonte settentrionale è caratterizzato dalle rugiade mattutine anche a settembre. Ed è proprio in questo mese che si raccolgono le uve erbaluce che andranno a comporre il Rugiada, ottimo vino bianco dal carattere minerale e dallo spiccato equilibrio: fresco e dalla piacevole acidità, con un ricco spettro di delicate note floreali.

Grande cura e attenzione, questa è la filosofia aziendale di Ca' Nova. Dalla vendemmia manuale in cassetta, all'affinamento in botti di legno, ogni procedimento è curato e studiato per rendere i vini emozioni. Presso Bogogno, vicino Novara, nel nord del Piemonte, Giada Codecasa guida questa azienda nata alla fine degli anni '90. In pochi anni Ca' Nova si è espansa fino ai circa dieci ettari di vigneti, tutti di proprietà, di oggi. Una chicca è la vista dell'imponente massiccio del Monte Rosa, a guardia di queste vigne.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, argilloso
Esposizione	Est-ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Erbaluce 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce, formaggi a media stagionatura e carni bianche. Molto apprezzato come aperitivo.
Vinificazione	Pigia-diraspatura. Criomacerazione per 24/36 ore ad una temperatura di 4° C. Fermentazione per 20 giorni ad una temperatura di 15°.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante dai lievi riflessi dorati; al naso è fresco e dalla piacevole acidità, con un ricco spettro di delicate note floreali: in bocca sentori minerali e una tenue persistenza.

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