



ACQUISTATO IL .....

Giulia Colline Novaresi Nebbiolo DOC

2015



Svinando

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

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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	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, arrostiti, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati

**Vinificazione** Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspapigiatura, 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821