



COLLINE NOVARESIS BIANCO DOC "RUGIADA"

Erbaluce è il tipico vitigno a bacca bianca dell'Alto Piemonte. La vinificazione in purezza, come previsto dal disciplinare, ne esalta la caratteristica mandorla finale e la mineralità caratteristica dei nostri suoli.

Vitigno: Erbaluce 100% come da disciplinare di produzione

Zona di produzione: Alto Piemonte, in Bogogno, nella vigna che circonda la cascina e la cantina.

Produzione 2021: 2400 bottles da 0,75 l

Vigneto: piantato nel 1996, esposto a sud est/sud ovest, altitudine circa 250 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1,5 kg a pianta. Terreno a ph acido, argilloso sabbioso.

Vendemmia 2021: fine settembre settembre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto è stato separato dalle bucce e ha fermentato per 25 giorni ad una temperatura di 15°. Malolattica non effettuata. Il vino è stato imbottigliato in febbraio 2022, dopo 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica 13,5 % Acidità: 5,64 per l. ht Estratto secco: 18,4 gr/l
Zuccheri residui: inferiore a 1 g/l

Si consiglia di berlo non prima di 1 anno fino a 3 anni dalla vendemmia