



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 2024: 2200 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, minerale, argilloso, di origine glaciale.

Vendemmia 2024: ultima settimana di settembre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura si è effettuata una criomacerazione per 24/36 ore ad una temperatura di 4° C. Il mosto è stato poi separato dalle bucce e ha fermentato per 20 giorni ad una temperatura di 15°. Malolattica non effettuata.

Il vino è stato imbottigliato in febbraio 2025, dopo 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica 12,5 % Acidità: 5,73 per l. ht Estratto secco: 18,2 gr/lt
Zuccheri residui: 0,27 g/l

Si consiglia di berlo tra 1 anno e 3 anni dalla vendemmia