



NOVELLA

Alpi Retiche IGT



Vin blanc obtenu de la vinification en blanc des raisins rouges du Nebbiolo alpine (en Valtellina en version Chiavennasca) et de Rossola (cépage rare autochtone) grâce à la séparation des peaux du moût, tout suit après l'égrappage. La puissance du Nebbiolo, avec l'ajoute du Rossola, vinifié en blanc se transforme alors en élégance fine avec des notes subtiles des fruits citronnés et des pommes. Pressurage doux avec stabilisation à froid et inoculation des levures statique. Fermentation en petit cuves d'acier.

Cépage: 90% Chiavennasca (Nebbiolo)
vinifié en blanc + 10% Rossola

Alcool: 12.5%

Acidité totale gr./Lit 5,8

Extrait Sec: gr./Lt. 22

Sucres Résiduels: gr./Lit 1.4



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0100 – Prix Reg: \$44

Prix CDV **\$42**

Vin Blanc Lombardia – Valtellina

Arrivée prévue: juin