

NÓ

VENDEMMIA 2017

Varietà: uvaggio di varietà autoctone.

Le diverse varietà vengono tagliate fra di loro dal professor Leonardo Valenti (Università Statale di Milano) in base all'annata e alle caratteristiche della singola varietà.

Forma di allevamento: spalliera classica potata a Guyot o a cordone speronato in base alla fertilità basale tipica del vitigno.

Vinificazione: fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati. Successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: una parte in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e una parte in barrique di rovere francese a media tostatura.

Gradazione alcolica: 15,5% vol

Colore: rosso rubino carico.

Sentori: cassis, mirtillo, viola, spezie, liquirizia e note balsamiche.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: piatti a base di tartufo e formaggi stagionati.

VINTAGE 2017

Grape varieties: blend of indigenous grapes.

The proportion of the different varieties in the blend is determined by Professor Leonardo Valenti (University of Milan) considering the characteristics of the vintage and the peculiarities of each variety.

Training system: vertical trellis. The choice between Guyot or cordon pruning depends on the fertility of the varieties.

Vinification: the first fermentation is started in temperature-controlled stainless-steel tanks using selected yeasts. It's followed by malolactic fermentation.

Ageing: partly in temperature-controlled stainless-steel tanks and partly in medium-toasted French oak barrels.

Alcohol content: 15,5% vol

Colour: intense ruby red.

Nose/Palate: cassis, blackberry, violet, liquorice, spices and balsamic notes.

Service temperature: 16-18 °C

Pairing suggestions: truffle-based dishes, ripe cheese.



IULM

Libera Università di Lingue e Comunicazione
International University of Languages and Media