

LE FORNACI 2024

COLLINE NOVARESI BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Le Fornaci” è un Colline Novaresi Bianco DOC prodotto con sole uve a bacca bianca che gli conferiscono una struttura equilibrata da aromi fruttati e persistenti. Prende il nome dalla storica Fornace di Ghemme situata nella zona dei vigneti da cui nasce. E’ un prodotto fresco, giovane e di facile bevuta ottimo come aperitivo o in abbinamento con pesce, carni bianche e primi piatti.

La temperatura di servizio ottimale è di 8-10°C se si vogliono apprezzare a pieno le sue caratteristiche.

- **ZONA DI PRODUZIONE** - GHEMME
- **MICROAREA** - PELLIZZANE / BARAGGIOLA
- **VITIGNO** - A BACCA BIANCA
- **ALTIMETRIA** - 300 M.S.L.M.
- **TIPOLOGIA DI TERRENO** - ARGILLOSO DI NATURA GLACIALE
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - GUYOT SEMPLICE
- **DENSITA' DI IMPIANTO** - 4000 ceppi / Ha
- **PRODUZIONE PER ETTARO** - 75 Qli
- **PERIODO DI VENDEMMIA** - TERZA DECADE DI SETTEMBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN BIANCO
- **FERMENTAZIONE** - CRIOMACERAZIONE A FREDDO
- **AFFINAMENTO** - IN ACCIAIO
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 13 %VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - NOTE DI BANANA, ANANAS E MELA GIALLA
- **COLORE** - GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI
- **FORMATI DISPONIBILI** - 0,75 L
- **GUSTO** - SENTORI FLOREALI E FRUTTATI, SAPORE INTENSO E PERSISTENTE

