



Tintaunita

COLLINE NOVARESIS

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO

VINO ROSSO

VIGNA E CANTINA

Vitigno 100% Nebbiolo

Terreno argilla, origine fluvio-glaciale

Vendemmia raccolta manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli in vigna e in cantina

Vinificazione diraspatura dei grappoli, macerazione sulle bucce di 10 giorni, vinificazione in vasche d'acciaio, rimontaggi

Affinamento 6 mesi in acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia

Bottiglia borgognotta, 750 ml

Chiusura tappo a vite con permeabilità controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, riflessi porpora

Profumo bouquet floreale e fruttato, biancospino, rosa canina, viola, fragola matura, ribes

Sapore fresco, fruttato, lampone maturo, amarena, sapido, beva scorrevole e invitante, finale persistente

Temperatura di servizio 14-16 °C

Abbinamenti consigliati vitello tonnato, primi piatti con sughi a base di carne, formaggi a media stagionatura e formaggi di capra

VALUTAZIONI E RECENSIONI

(2021) **17 / 20 Jancis Robinson** – “Palish ruby. A fantastic nose of wild strawberry mingling with hints of Campari and herbs. Great depth. Cool raspberry and cherry fruit on the palate with tactile, sandpaper tannins. It is so good it is competing with Vigneti Costacurta's Ghemme Nebbiolo! Has a cool edge without being thin and it's from a very good vintage.” (Walter Speller – JancisRobinson.com)

(2020) **17 / 20 Jancis Robinson** – “Youthful mid ruby. A pretty, perfumed red-fruit nose with Nebbiolo's red beetroot and raspberry notes. Lots of ripeness but not heavy. Sappy, ripe red fruit, just medium-bodied and with long, powdery tannins. Appetising. I would serve this slightly cool at 15 °C.” (Walter Speller – JancisRobinson.com)

(2020) **90 / 100 Kerin O'Keefe** – “This young, savory red is an absolute joy to drink. The nose starts off with aromas of forest floor, violet and wild berry while the easygoing palate offers juicy Morello cherry, fleshy black raspberry and spicy notes of white and black pepper alongside lithe tannins. Drink soon.” (Kerin O'Keefe – kerinokeefe.com)