



consorzio tutela nebbioli
ALTO PIEMONTE

Province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola



Boca Doc
Bramaterra Doc
Colline Novaresi Doc
Coste della Sesia Doc
Fara Doc

Gattinara Docg
Ghemme Docg
Lessona Doc
Sizzano Doc
Valli Ossolane Doc



Il segreto dei nostri grandi vini

Il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** tutela, valorizza e promuove, dal 1999, l'immagine di questi vini delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola. Ne diffonde la conoscenza e promuove iniziative atte a valorizzare le storiche Denominazioni di Origine: due Docg (Gattinara e Ghemme) e otto Doc (Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane).

Le aziende che aderiscono al Consorzio rappresentano la quasi totalità della produzione; sono presenti **marchi di antichissima tradizione locale** insieme ad altri di nascita recente e aziende di dimensioni importanti così come aziende con produzioni limitatissime.

Dall'incontro tra questo diverso panorama di realtà produttive continuano a scaturire quegli **eccellenti risultati** che hanno portato molti vini dell'Alto Piemonte a riscuotere importanti consensi e a raggiungere una accreditata posizione sia nel **panorama nazionale sia internazionale**.

L'**Alto Piemonte** ha una **conformazione** collinare da sempre **votata alla viticoltura** e beneficia di un **microclima ideale** per la coltivazione del **Nebbiolo**, il grande Principe dei Vitigni.

Il legame con i vini di alta qualità ha profonde radici storiche: la combinazione di un microclima particolare con la ricchezza di suoli privilegia i nostri grandi vini.

Il Monte Rosa, il secondo monte più alto d'Europa, protegge questo territorio dai venti freddi del Nord; nelle stagioni calde i venti freschi dai ghiacciai e dalle valli portano ventilazione e frescura notturna.

Il **vino non nasce per caso**: questo territorio privilegiato è da sempre valorizzato da una precisa **cultura storica**, da una **abilità radicata** e dall'attenzione alla salvaguardia e alla valorizzazione delle esperienze.



Un grande patrimonio vitivinicolo



Fino a qualche decennio fa l'**Alto Piemonte** è stato un unico fittissimo vigneto, ridotto via via drasticamente dall'industrializzazione vissuta a partire dal Dopoguerra, che ha interessato tutta la Valsesia.

In questo contesto i piccoli produttori rimasti hanno saputo preservare un patrimonio di identità: i **vini** di questi luoghi sono caratterizzati da grande **qualità e finezza** e sono esenti dalla standardizzazione del gusto. Oggi sempre più appassionati e intenditori vanno alla ricerca di denominazioni meno "inflazionate".

Geologicamente parlando l'Alto Piemonte è una zona molto **diversificata**, come dimostrano i diversi colori della terra e della roccia. All'estremo Ovest troviamo la denominazione **Coste della Sesia** e il suolo è caratterizzato da sedimenti marini adagiati su fondi alluvionali o su fondi porfirici. Proseguendo verso Est troviamo porfidi e pietre di origine vulcanica. La zona del **Bramaterra** è la più variegata: se la maggior parte delle vigne si estende su un blocco di porfido, ai margini occidentali e meridionali troviamo depositi marini simili a quelli di **Lessona**.



A **Gattinara** le zone vitate sorgono sopra a blocchi di porfido oca-bruno molto compatti e duri, friabili solo in superficie. Al di là del fiume Sesia, all'interno della denominazione **Colline Novaresi**, troviamo i porfidi del **Boca**, di color rosa acceso, talmente friabili che diventano polvere e sono poverissimi di humus.

Più a Sud infine abbiamo terreni poco compatti, ghiaiosi, soggetti a infiltrazioni d'acqua piovana, molto ricchi di ferro e magnesio. Lungo questa costa orientale del fiume si susseguono da Nord a Sud le denominazioni comunali di **Ghemme**, **Fara** e **Sizzano**, molto omogenee dal punto di vista geologico.

Risalendo a Nord, nei rilievi dell'Ossola, ecco la Denominazione **Valli Ossolane**. Il territorio vitivinicolo è composto da terrazzamenti con forte pendenza nella valle del fiume Toce. È una zona di morene con varietà di suoli, grande concentrazione granitica ed una complessa ricchezza minerale.

Le morene, le sabbie e i porfidi dell'Alto Piemonte sono terreni molto acidi e conferiscono al vino strutture complesse e molto minerali. I venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi determinano forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e favoriscono lo sviluppo di profili aromatici singolari che spaziano dalle erbe officinali alle spezie.

Le Denominazioni



Boca

“ È un vino dalle origini molto antiche: già nel 1300 il cronista novarese Pietro Azario lo definì “rinomato sin dall’antichità”, mentre numerose testimonianze citano forniture di Boca alle armate spagnole che dal Piemonte si spostavano per occupare la Lombardia.

La particolare natura dei terreni, nei vigneti collinari della denominazione, conferisce non soltanto ottime condizioni ambientali all’antico vitigno “Nebbiolo”, ma permette anche lo sviluppo di altri due vitigni caratteristici di questi rilievi, che gli sono complementari: Bonarda novarese e Vespolina. La Doc Boca è stata riconosciuta nel 1969.

”



I vini “Boca” e “Boca” Riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata. Nebbiolo (Spanna): dal 70% al 90%; Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese): da sole o congiuntamente dal 10% fino al 30%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Boca ed in parte i Comuni di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco.

SUOLO

Il “Boca” deve le sue peculiarità al terreno, dove dominano le rocce vulcaniche (porfidi, tufi e breccie) legate all’esplosione del supervulcano della Valsesia (circa 280 Ma). Le coperture successive sono confinate alle quote più basse e comunque modeste, con composizioni di argilla, sabbia, ciottoli di granito, porfido e sfaldature di rocce dolomitiche del Fenera ed assumono consistenze diverse secondo il sito. I porfidi sono nudi e friabili, con colorazioni dal rosa al viola, dal giallo al senape.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso rubino con riflessi granato.

Profumo: caratteristico, fine ed etereo.

Gusto: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico.

Invecchiamento:

“Boca” mesi 34 di cui 18 in legno.

“Boca” Riserva mesi 46 di cui 24 in legno.



Le Denominazioni

Bramaterra



Le Denominazioni

“Bramaterra è prodotto nel territorio di sette paesi della zona collinare sopra le Baragge, protetta dal Monte Rosa. Pare che la sua origine sia dovuta ai servi della gleba che, divenuti liberi, si stabilirono in quel territorio e coltivarono la vite, ottenendo un vino di grande pregio. Il nome Bramaterra compare, per la prima volta, in una pergamena del 1447 e pare voglia significare l'affinità e la vocazione agricola di questo territorio.

Riconosciuto Doc nel 1979, era anche chiamato “Vino dei Canonici” in quanto particolarmente gradito alla curia vercellese.

”

I vini a denominazione di origine controllata “Bramaterra” e “Bramaterra” Riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Nebbiolo (Spanna) dal 50 all'80%; Croatina: fino ad un massimo del 30%; Uva Rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comuni di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n.142.

SUOLO

Si ha un progressivo passaggio dalle rocce vulcaniche, legate al supervulcano della Valsesia (circa 280 Ma), alle sabbie marine Pliocenche (circa 4 Ma). I suoli variano di conseguenza e sono composti sia dal disfacimento dei porfidi sia dalla successiva copertura di sabbia. Nelle zone a nord ritroviamo quindi maggiore presenza di sabbie marine, mentre nella zona a sud si rilevano anche presenze di rocce carbonatiche e calcaree, abbastanza uniche sul territorio vitato dell'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento.

Gusto: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico.

Invecchiamento:

“Bramaterra” mesi 22 di cui 18 in legno.

“Bramaterra” Riserva mesi 34 di cui 24 in legno.



Colline Novaresi

“ La denominazione, riconosciuta nel 1994, comprende numerose tipologie di vino, dal Nebbiolo alla Vespolina, dalla Croatina al Bianco. L'area di produzione si inserisce tra i rilievi collinari adagiati tra i fiumi Sesia e Ticino, dove la coltivazione delle viti è presente sin dall'epoca preromana. ”



La denominazione Colline Novaresi senza specificazione di vitigno è riservata al vino rosso, ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dai vitigni Nebbiolo per almeno il 50%, mentre nella tipologia bianco, al vino ottenuto con il 100% di uva Erbaluce.

La denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” seguita dalla specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%:

- “Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna);
- “Colline Novaresi” Uva Rara (Bonarda Novarese);
- “Colline Novaresi” Barbera;
- “Colline Novaresi” Vespolina;
- “Colline Novaresi” Croatina.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia.

SUOLO

I suoli sono morenico alluvionali, più limoso-argillosi nella parte bassa delle colline ed appena più sciolti nella parte superiore. La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni determinano la differenza delle forme di allevamento che a loro volta contribuiscono a caratterizzare fortemente il paesaggio.

CARATTERISTICHE

Colori: dal giallo paglierino al rosso più o meno intenso a seconda delle tipologie.

Profumo: fragrante e delicato il bianco, delicato e fruttato il novello; intenso, fresco, fruttato e minerale nelle altre tipologie.

Gusto: leggermente amarognolo e tendenzialmente sapido il bianco; armonico e fresco il rosato; intenso, asciutto, armonico, minerale, talvolta vivace per le altre tipologie.

Invecchiamento: non previsto.



Le Denominazioni

Coste della Sesia

“La Doc è stata riconosciuta nel 1996 e viene prodotta sulle colline che si affacciano tra la Dora Baltea ed il fiume Sesia, tra paesaggi naturali di inestimabile valore.

”



Le Denominazioni

La denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” senza specificazione di vitigno è riservata al vino rosso o rosato, ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dai vitigni Nebbiolo per almeno il 50%. Nella tipologia “bianco” al vino bianco ottenuto con il 100% di uva Erbaluce.

La denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” seguita da una delle specificazioni di vitigno indicate di seguito è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%:

“Coste della Sesia” Nebbiolo o Spanna;

“Coste della Sesia” Croatina;

“Coste della Sesia” Vespolina.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli. Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

SUOLO

Il territorio risulta essere un'area composita, con importanti differenze da un punto di vista climatico, pedologico e morfologico. Con conformazioni che variano da argilla a sabbia, ciottoli di granito e porfido. Questa disomogeneità territoriale si nota in tutta l'area e nelle due province della Denominazione: Vercelli e Biella.

CARATTERISTICHE

Colori: giallo paglierino per il bianco; rosa più o meno intenso per il rosato; rosso più o meno intenso per le altre tipologie; granato tendente all'aranciato nel Coste della Sesia Nebbiolo o Spanna, se invecchiato.

Profumo: caratteristico, fine ed intenso il bianco; delicato il rosato; fine, intenso, persistente e caratteristico nelle altre tipologie.

Gusto: secco armonico il bianco; asciutto ed armonico il rosato; asciutto, tipico, secco, di buon corpo, sapido, equilibrato, talvolta vivace, giustamente tannico nelle altre tipologie.

Invecchiamento: non previsto dal disciplinare.



Fara

“ Il Fara era molto apprezzato da abati, vescovi e signori che, in età medievale, si dedicavano alla coltura dei suoi vitigni non solo per fini liturgici, ma anche per assicurarsi una rendita indispensabile al sostentamento della comunità ecclesiastica, attraverso la vendita del prodotto. Nonostante la base di Nebbiolo sia percentualmente inferiore rispetto ad altri vini della zona, il Fara è molto apprezzato dagli intenditori come prodotto da gustare “con immediatezza” e “attenzione”. È stato riconosciuto Doc nel 1969.

”



I vini “Fara” devono essere ottenuti, nell’ambito aziendale, dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 70%; Vespolina ed Uva Rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30% al 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Territori comunali di Fara e Briona.

SUOLO

La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, una lunga e regolare collina che si sviluppa su un asse nord-sud: un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari. Le colline sono costituite da depositi fluvio glaciali antichi di età Pleistocenica (circa 400.000 anni), che le hanno arricchite di strati eterogenei. Terreni profondi ed argillosi nella parte superiore (quella in piano), più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest, materiale ghiaioso in profondità.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso rubino.

Profumo: profumo fine e piacevolmente gradevole.

Gusto: asciutto, sapido, armonico.

Invecchiamento:

“Fara” mesi 22 di cui 12 in legno.

“Fara” Riserva mesi 34 di cui 20 in legno.



Le Denominazioni

Gattinara



Le Denominazioni

“

“Un sorso di Gattinara. Purché vero, si intende, non chiedo di più!”

Così scriveva Mario Soldati in uno dei suoi brevi racconti dedicati ai luoghi di Piemonte a lui cari. Il Gattinara è un vino di antiche origini, i cui vigneti furono impiantati dai romani nel II secolo a.C..

Si ritiene, peraltro, che l'abitato di Gattinara sorga nel luogo dove il proconsole Quinto Lutazio Catulo sacrificò alle divinità le spoglie di guerra dei Cimbri, vinti nell'estate del 101 a.C. nei pressi di Vercelli; qui venne eretta la “Catuli Ara”, Ara di Catulo, da cui presero il nome la città ed il vino. Qualche secolo dopo, nel 1518, il cardinale Mercurino Arborio, marchese di Gattinara e Cancelliere di Carlo V, lo presentò alla Corte del Re di Spagna, facendolo conoscere alla nobiltà europea. La Docg è stata riconosciuta nel 1990.

”

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” e “Gattinara” Riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara, purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

L'intero territorio del Comune di Gattinara.

SUOLO

Le rocce dominanti sono porfidi ignimbrici legati all'esplosione del supervulcano della Valsesia (circa 280 Ma). Le coperture successive sono limitate alle sole quote più basse e comunque modeste. I suoli derivano direttamente dal disfacimento delle rocce sottostanti. I vigneti sono per la maggior parte posti su ripidi dossi collinari, con terreni duri e compatti, friabili solo in superficie.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso granato con leggere sfumature aranciato.

Profumo: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola.

Gusto: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo.

Invecchiamento:

“Gattinara” mesi 35 di cui 24 in legno.

“Gattinara” Riserva mesi 47 di cui 36 in legno.



Ghemme

“ *Storico vino del Piemonte la cui origine risale al IV-V millennio a.C., è prodotto sui rilievi collinari generati dallo scioglimento di antichi ghiacciai alpini. Si narra che, in epoca romana, la produzione di questo vino fosse tale che la città di Agamium, ora Ghemme, aveva come simbolo comunale un grappolo d'uva ed un mazzo di spighe di grano. Celebrato da Fogazzaro in "Piccolo mondo antico" (il Ghemme era il vino del banchetto di gala), questo nobile vino è stato riconosciuto a Docg nel 1997.*

”



I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Ghemme” e “Ghemme” Riserva devono essere ottenuti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Nebbiolo (Spanna). È consentito l’utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comune di Ghemme e parte del Comune di Romagnano Sesia.

SUOLO

Le colline di Ghemme sono costituite da depositi fluvio glaciali antichi di età Pleistocenica (circa 400.000 anni), non si tratta di dossi morenici ma di depositi portati dallo scioglimento degli antichi ghiacciai a monte di Borgosesia. I terreni si impostano direttamente su questi depositi, con rocce e detriti di diversa natura e composizione, con uno strato superficiale di argille, caolini e tufi. Più compatti e profondi sull’Altopiano, più sciolti e ciottolosi lungo il versante occidentale. Sono terreni ricchi di sali minerali disciolti, che assorbiti dalle terminazioni radicali della vite aggiungono sapidità all’uva.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso rubino anche con riflessi granata.

Profumo: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo.

Gusto: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico.

Invecchiamento:

“Ghemme” mesi 34 di cui 18 in legno.

“Ghemme” Riserva mesi 46 di cui 24 in legno.

È previsto inoltre un periodo di 6 mesi di affinamento in bottiglia.



Le Denominazioni

Lessona

“ Fu proprio con questo vino che Quintino Sella, illustre statista e più volte ministro, brindò al primo governo dell'Italia unita. Oltre un secolo dopo, nel 1976, la grande eccellenza di questo vino è stata riconosciuta con l'assegnazione della Doc. ”



Le Denominazioni

I vini a denominazione di origine controllata “Lessona” e “Lessona” Riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo (Spanna) dal 85% al 100%. Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese) fino ad un massimo del 15%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comprende l'intero territorio del Comune di Lessona.

SUOLO

Da un punto di vista geologico Lessona è una lingua di sedimenti marini che poggia su di una roccia porfirica profonda. Sabbie del Pliocene dominano la scena. Le altitudini medie sono attorno ai 350 m slm ed il clima è abbastanza mite, perché anche qui la vicinanza del Monte Rosa contribuisce quale riparo delle correnti nordiche, con una buona escursione termica. La composizione dei terreni acidi evidenzia: ferro, potassio e magnesio, con una componente magmatica data dai porfidi. Nei suoli si rilevano anche fossili di conchiglie.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento.

Profumo: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso.

Gusto: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto.

Invecchiamento:

“Lessona” mesi 22 di cui 12 in legno.

“Lessona” Riserva mesi 46 di cui 30 in legno.



Sizzano

“Vino con profonde radici storiche, il Sizzano era già amato da Camillo Benso Conte di Cavour, che ne paragonò il bouquet a quello del celebre Borgogna ed amava abbinarlo alla finanziaria, uno dei piatti tipici piemontesi. Riconosciuto Doc dal 1969.

”

I vini “Sizzano” e “Sizzano” Riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%; Vespolina ed Uva Rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30 al 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Territorio del Comune di Sizzano.

SUOLO

La viticoltura di Sizzano si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, una lunga e regolare collina che si sviluppa su un asse nord-sud: un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari, con colline costituite da depositi fluvio glaciali antichi di età Pleistocenica (circa 400.000 anni) con composizione eterogenea. Terreni profondi ed argillosi nella parte superiore (quella in piano), più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest, materiale ghiaioso in profondità.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso rubino con riflessi di granato.

Profumo: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di violetta, fine e gradevole.

Gusto: asciutto, sapido, armonico.

Invecchiamento:

“Sizzano” mesi 22 di cui 16 in legno.

“Sizzano” Riserva mesi 34 di cui 24 in legno.



Le Denominazioni



Valli Ossolane



Le Denominazioni

“ Anche in queste zone la viticoltura ha radici molto antiche, che risalgono ai popoli originariamente abitanti in queste vallate montane. La presenza del Prunent (Nebbiolo) in Ossola è accertata da più di 700 anni. Il primo accenno alla denominazione Ossola è del geografo Tolomeo vissuto nel II secolo d.C., che nomina una “Oskela Lepontíon”, Oscella dei Leponzi, in riferimento alle popolazioni di Leponzi che l’abitavano.

”

Riconosciuta Doc nel 2009, è la più giovane denominazione del territorio. La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita dalla qualifica “Bianco” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Chardonnay per almeno il 60%; altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nella Regione Piemonte per un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita dalla qualifica “Rosso” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Croatina, Merlot per almeno il 60% da soli o congiuntamente; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici idonei nella Regione Piemonte, per un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica. Nebbiolo e Nebbiolo Superiore: Nebbiolo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

SUOLO

Ambienti mossi e differenziati che ricordano eredità glaciali, costituiti da gruppi morenici complessi risultanti dall’unione di molti cordoni e dalla loro successiva erosione e separazione in grandi elementi a opera dei flussi fluvioglaciali. I suoli delle colline, spesso rimescolati a causa dei terrazzamenti, sono moderatamente profondi e con scheletro ghiaioso frequente e con drenaggio ottimo. Sulle pendenze minori si alternano suoli più profondi, con tessiture, da franco-sabbiose a franco-limose.

CARATTERISTICHE

Colori: rosso rubino, intenso tendente al granato.

Profumo: vinoso intenso.

Gusto: asciutto, armonico.

Invecchiamento:

Il Valli Ossolane Nebbiolo Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui 6 in contenitori in legno.





consorzio tutela nebbioli
ALTO PIEMONTE

www.consnebbiolialtop.it
info@consnebbiolialtop.it

consorzio tutela nebbioli
ALTO PIEMONTE

Piazza Castello, 47
28074 Ghemme (NO)
tel. (+39) 0163 841 750



Aggiornato Maggio 2017