



CANTINE ROGIOTTO

# Fior di Luce

Prodotto in purezza con l'unica uva bianca autoctona autorizzata dal disciplinare di produzione.

È ottenuto dalla coltivazione del più alto vigneto a bacca bianca nel territorio delle colline novaresi, dove il terreno roccioso e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte rendono la produzione limitata ma di assoluta eccellenza.

Ai più pazienti saprà dare particolari soddisfazioni dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

**DENOMINAZIONE:** Colline Novaresi D.O.C. Bianco

**VITIGNI:** vitigno bianco autoctono 100%

## VIGNETI:

- **Ubicazione:** Boca, località Motto Costazzone - Trantaparghi

- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA

- **Altitudine:** 430 - 510 mt s.l.m.

- **Esposizione:** SUD

- **Terreno:** alta collina, porfido di origine vulcanica,ghiaioso, sabbioso con affioramenti di roccia

**VENDEMMIA:** manuale, in cassette, metà settembre

**MACERAZIONE:** no

**FERMENTAZIONE:** con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

**MALOLATTICA:** no

**AFFINAMENTO:** in serbatoi d'acciaio inox sulle sue fecce nobili con ripetuti battonage, successivamente in bottiglia.

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 5 anni

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Il profumo è fresco, fine e leggermente erbaceo, con intensi sentori di fieno e fiori bianchi selvatici di montagna.

Al palato risulta di notevole struttura, armonico, con sentori fruttati agrumati accompagnati da eleganti note minerali.

## ABBINAMENTI:

ottimo come aperitivo, accompagna tutte le portate di pesce e carni bianche.

Servire ad una temperatura di 10 - 12°C

