



**VI-NICOLA®**  
NATURALMENTE LOW ALCOHOL

# 3<sup>°</sup> IDEA, TESTE

C'è chi ha le mani nella terra e non può accettare scorciatoie.  
C'è chi ha la testa nel mondo e non può capire quelle regole.  
Nicola voleva un vino leggero con pochissimo alcol.  
Andrea ha detto no, ma poi ha risposto con qualcosa di vero,  
buono e il rigore della Langa. Francesco ha trovato il punto di  
equilibrio. Non è un compromesso tra fratelli. È la risposta  
di chi il vino lo conosce, di chi lo ama e dell'urgenza di bere nuovo.

## 5<sup>°</sup> NESSUN TRUCCO

Non abbiamo tolto nulla.  
Non è dealcolato, non è diluito. È vero.  
Appena 46 kcal per 100ml.  
Naturalmente leggero. Perché lo abbiamo voluto così.

## QUOTA 600 FRESCHEZZA RADICALE

In Alta Langa, a 600 metri, raccogliamo le uve un mese prima.  
Meno zuccheri, più tensione, mineralità estrema.  
Non cerchiamo la potenza dei gradi, ma la freschezza.  
Un modo nuovo di interpretare il territorio.

## 3 VINIFICAZIONI INTRECCiate

5 gradi è il risultato di un lavoro creativo ma millimetrico:

- fermentazione a grappolo intero in tini di legno
- fermentazione con iper-ossidazione del mosto
- fermentazione con infusione di circa il 20% di acini interi

Il risultato è essenziale nei profumi, fresco al sorso, netto nel finale.

## LIBERI DI BERE DI NUOVO

Non è un "senza". È un'energia diversa.  
È la risposta a chi non vuole scegliere tra il piacere del sorso o la  
lucidità. Un'alternativa contemporanea, dritta, senza compromessi.  
Semplicemente, abbiamo cambiato il finale.



# CINQUE SPONTANEA M GRADI

APPENA  
46  
kcal/100ml

Uva	100% Moscato
Provenienza	Castino
Suolo	Calcareo-marno-argilloso
Altitudine	600m s.l.m.
Esposizione	Est-Sud
Viticoltura	Vegetariana
Epoca vendemmia	primi 10 giorni di agosto
Gradi	5% vol
Zuccheri	40 g/l

**Vinificazione:** la sua identità prende forma attraverso tre vinificazioni intrecciate: fermentazione a grappolo intero in tini di legno, con iper-ossidazione del mosto e con infusione di circa il 20% di acini interi. Il risultato è essenziale nei profumi, fresco al sorso, netto nel finale.

**Colpo d'occhio:** colore giallo paglierino scarico.

**Al naso:** si avvertono note floreali e sentori agrumati.

**Sorso dopo sorso:** si contraddistingue per la grande freschezza, l'ottimo bilanciamento dolce-acido e un finale che richiama gli agrumi, in particolare il mandarino.

**Abbinamenti:** questo è il compagno ideale per ogni tua missione culinaria: è leggero, mette d'accordo tutti ed è l'anima della festa! Ottimo con burrata o carpaccio di pesce agli agrumi, dove le note floreali e di mandarino trovano piena espressione. Per gli amanti della cucina internazionale, il suo equilibrio dolce-acido e la spiccata freschezza si abbinano a sushi e sashimi, gamberi in tempura o un pad thai delicato. Quando arriva il momento del dolce, si accomoda a tavola con entusiasmo: irresistibile con una crostata al mandarino, torta al limone o una macedonia di frutta fresca, regalando una chiusura piacevole, leggera e profumata. Il brindisi perfetto per chi ama lo sport, ma non rinuncia a un momento di relax con gusto e leggerezza.