



VI·NICOLA®
NATURALMENTE LOW ALCOHOL

3 N'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° 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.

APPENA
46
kcal/100ml

CINQUE SPONTANEAMENTE GRADI

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 spiccatissima 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.

