



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

IL CRICCONE

IL CRICCONE
VITIGNO INNOMINABILE
COLLINE NOVARESI D.O.C. BIANCO

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: complesso con sentori di fieno, erba ruta e fiori di campo.

Sapore: secco, corpo fine ed elegante, sensazione di frutto bianco.

Abbinamento consigliato: vino a tutto pasto, dall'aperitivo a piatti di pesce e di media elaborazione.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Tasting notes

Colour: pale-straw yellow with greenish reflections.

Nose: complex with hints of hay, rue grass and white fruits.

Flavour: dry, refined and elegant body, with white fruit notes.

Suggested food pairing: very versatile from aperitif through to fish-based and medium weight dishes.

Recommended serving temperature: 6-8°C.

Notes organoleptiques

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres.

Bouquet: complexe avec des saveurs de foin, des racines et des fleurs sauvages.

Goût: corps sec, fin et élégant, sensation de fruit blanc.

Appariement suggéré: vin pour tous les repas, de l'apéritif aux plats de poisson.

Température de service: 6-8°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: strohgelb mit grünlichen reflexen.

Geruchsin: komplex mit heu-aromen, graswurzeln. und wildblumen.

Geschmack: trockener, feiner und eleganter körper, weißes fruchtgefühl.

Passend zu: wein für alle mahlzeiten, vom aperitif bis zum fischgericht.

Service temperatur: 6-8°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Vitigno Innominabile 100%.

Resa per ettaro: 65q.

Metodo di vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata, stabilizzato a freddo.

Affinamento: 4/6 mesi in acciaio, batonage, si completa in bottiglia.

Longevità: da gustare giovane nei primi 12/24 mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

Grape and vinification

Varietal: Vitigno Innominabile 100%.

Yield per acre: 2,600 kg.

Vinification process: temperature-controlled fermentation of the must without the grape skins, low temperature settling.

Refining: 4/6 months in steel tanks, bâtonnage, completed in the bottle.

Longevity: it is better enjoyed as a young wine within the first 12/24 months after the harvest.

Raisins et vinification

Raisins: Vitigno Innominabile 100%.

Récolte par hectare: 65qx.

Méthode de vinification: fermentation en blanc à température contrôlée, stabilisée à froid.

Viellissement: 4/6 mois en acier, bâtonnage, se termine dans la bouteille.

Longévité: goûter jeune dans les premiers 12/24 mois de l'année suivant la récolte.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Vitigno Innominabile 100%.

Ernte pro hektar: 65dz.

Weinbereitung: Gärung in Weiß bei kontrollierter Temperatur, kalt stabilisiert.

Weinveredelung: 4/6 Monate in Stahl, bâtonnage, ist in der Flasche abgeschlossen.

Langlebkeit: jung zu genießen in den ersten 12/24 monaten des jahres folgenden die ernte.