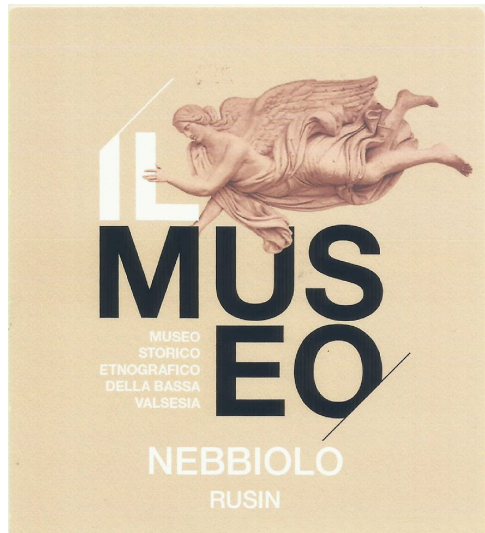


I vini del Museo:



IL MUSEO - RUSIN

Denominazione: Colline Novaresi DOC.

Vitigno: Nebbiolo.

Zona di produzione: Romagnano Sesia (No).

Vinificazione: In Rosato, in vasche d'acciaio per 20/30 giorni con controllo della temperatura a 17°18°. **Maturazione:** in vasche d'acciaio e alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso fragola tenue, brillante.

Profumo: vinoso, delicatamente fruttato, con ricordi di frutti di bosco.

Sapore: asciutto, pieno di buon corpo, di moderata acidità.

Accostamento gastronomico: vino da tutto pasto, perfetto con antipasti di salumi, pastasciutte, carni bianche o rosse grigliate, bolliti misti, pesce e formaggi freschi. Servire alla temperatura di 14°16.



IL MUSEO – BIANCO

Denominazione: Vino bianco.

Zona di produzione: Romagnano Sesia (No).

Vinificazione: In Bianco, in vasche d'acciaio per 20/30 giorni, con controllo della temperatura a 17°18°. **Maturazione:** in vasche d'acciaio e alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: complesso di note fruttate e tropicali.

Sapore: fresco e minerale con ottimo equilibrio complessivo.

Accostamento gastronomico: ideale per piatti a base di pesce e non troppo stagionati, eccellente con piatti della cucina vegetariana. Servire alla temperatura di 8°-10° C.



IL MUSEO – VESPOLINA

Denominazione: Colline Novaresi DOC.

Vitigno: Vespolina (vitigno autoctono).

Zona di produzione: Romagnano Sesia (No).

Vinificazione: In Rosso, naturale in vinificatori d'acciaio per 12-15 giorni con controllo della temperatura.

Maturazione: 48 mesi in botti grandi da 25-30 Hl di Rovere di Slavonia e 2 anni minimo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumo: fresco vinoso etereo, fruttato, floreale e leggermente speziato. Sapore: fresco, morbido, di ottima struttura, caldo equilibrato, intenso e persistente. Accostamento gastronomico: si accompagna ad antipasti di salumi, carni bianche e rosse arrostate, pollame, selvaggina, grigliate. Va servito a 18°-20° di temperatura, dopo aver stappato la bottiglia 2 ore prima.