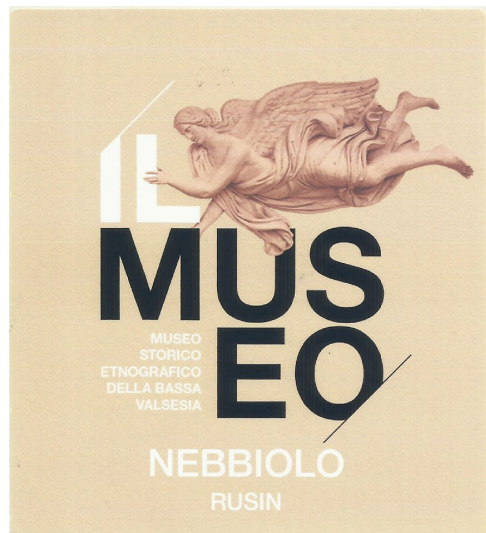


### I vini del Museo:



### 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.