

## **RICARDO**

### **Colline Novaresi Doc Vespolina**

La Vespolina è il più antico vitigno delle nostre terre; già Plinio il Vecchio ne parlava oltre 2000 anni fa. Dona un vino speziato dal forte aroma di pepe nero. Molto ricco di tannini, il lungo invecchiamento prima in legno e poi in bottiglia, ne smussa le asperità e lo rende pronto ad accompagnare tutti i piatti speziati, soprattutto, la "paniscia", nostro piatto della tradizione per



## **CENTOUNDICI**

### **Colline Novaresi Doc Nebbiolo**

100% Nebbiolo di "ripasso" La fermentazione alcolica viene infatti ultimata sulle vinacce della Barbera "Belvedere", questo connubio dona al Nebbiolo note di freschezza che lo rendono ideale su tutti gli antipasti e sui primi piatti, ottimo anche su piatti di pesce in umido.



## **CORDERO "MOT"**

### **Colline Novaresi Doc Nebbiolo**

Nebbiolo in purezza prodotto nei nostri migliori vigneti. Vino di grande struttura e sapidità, la lunga maturazione in legno lo rende perfetto per accompagnare secondi piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.



## **OLEGIUM**

### **Ghemme Docg**

Prodotto prevalentemente da uve Nebbiolo con, a volte, piccole percentuali di Vespolina e Uva Rara, tutti i vitigni che hanno reso famoso l'Alto Piemonte sin dall'antichità. Vino da lungo invecchiamento da abbinare ai grandi piatti della tradizione novarese.



## **ESTHER**

### **Colline Novaresi Doc Bianco**

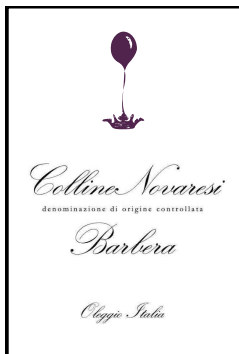
Dal vitigno Erbaluce nasce questo bianco particolare, macerato per due giorni sulle vinacce e fermentato in botti nuove, di acacia e rovere. Maturando per un anno in legno sui lieviti, ne risulta un vino bianco di grande struttura e longevità. Ottimo dopo due anni dalla vendemmia migliora di anno in anno per oltre un decennio. Perfetto con i pesci e le carni bianche, stupisce sui formaggi erborinati.



**Azienda Agricola Cascina Zoina**

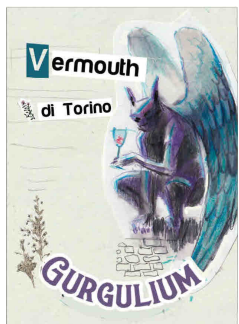
Di Da Pos Daniela - Via Ronchetto, 5 - 28047 OLEGGIO (No) Tel. 335.6350692

E-mail: [info@cascinazoina.it](mailto:info@cascinazoina.it) - [www.cascinazoina.it](http://www.cascinazoina.it)



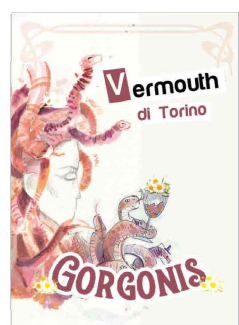
**BARBERA**  
**Colline Novaresi Doc Barbera**

100% Barbera vinificato in acciaio, prodotto solamente nelle annate meno calde, per ottenere un vino fresco, profumato e piacevole, da bere a tutto pasto ed in tutte le occasioni.



**Gurgulium**  
**Vermouth di Torino Superiore Rosso**

Prodotto prevalentemente da uve Nebbiolo con, a volte, piccole percentuali di Vespolina e Uva Rara, tutti i vitigni che hanno reso famoso l'Alto Piemonte sin dall'antichità. Vino da lungo invecchiamento da abbinare ai grandi piatti della tradizione novarese.



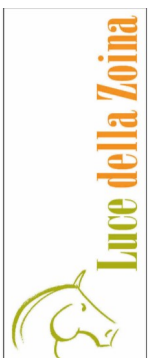
**GORGONIS**  
**Vermouth di Torino Superiore Ambrato**

Prodotto prevalentemente da uve Nebbiolo con, a volte, piccole percentuali di Vespolina e Uva Rara, tutti i vitigni che hanno reso famoso l'Alto Piemonte sin dall'antichità. Vino da lungo invecchiamento da abbinare ai grandi piatti della tradizione novarese.



**OTTOROSSO**  
**Vino Rosso d'Italia**

Questo bianco giovane e profumato accompagna splendidamente tutti i piatti di pesce ed è ottimo come aperitivo.



**LUCE**  
**Vino Bianco d'Italia**

Questo bianco giovane e profumato accompagna splendidamente tutti i piatti di pesce ed è ottimo come aperitivo.

