

COLLINE NOVARESI DOC VESPOLINA “NINA”

ZONA DI PRODUZIONE: Il vigneto di Vespolina si estende su di una superficie totale di 7000 mq2 circa. Il terreno è composto da uno strato superficiale di argilla e limo che vengono sostituiti da sabbia e pietre nella sezione più profonda. L'esposizione è ottimale in questa zona, il sole e la brezza proveniente dal Monte Rosa si traducono in un clima ideale per il processo di maturazione delle uve. Anno di impianto: 2001.

VARIETA': Vespolina 100%, allevata con sistema di potatura Guyot.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano utilizzando cestini di c.ca 20kg ciascuno, tra la metà di settembre e la fine del mese. I grappoli vengono interamente diraspati e la fermentazione alcolica viene condotta da lieviti autoctoni in vasche di cemento per 4/5 giorni circa. Due rimontaggi soffici al giorno durante il periodo di macerazione hanno permesso al cappello di fermentazione di restare sempre ben umido e profumato. La breve macerazione è mirata ad ottenere ed esaltare le espressioni tipiche e varietali di questo vitigno. Viene quindi svinato con mosto ancora in fermentazione, una volta terminata quest'ultima seguono i travasi invernali di illimpidimento, fino a giungere all'imbottigliamento, che avviene solitamente nei mesi di aprile o maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso intenso con riflessi violacei, brillante.

PROFUMO: Intensamente vinoso, con note di frutti rossi di bosco e spezie di pepe bianco.

PALATO: Asciutto, corposo e persistente con una piacevole fine amara, che esalta le spezie fini tipiche di questa varietà.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Tipicamente abbinata a salumi e formaggi locali, la buona acidità e la struttura tannica lo rendono perfetto per rinfrescare la bocca tra un assaggio e l'altro.

