



COLLINE NOVARESIS VESPOLINA DOC



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato in acciaio e bottiglia per 4 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri Consigliato: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Salumi, pasta, formaggi stagionati e carni.

Possibilità di invecchiamento: 12-15 anni

Uvaggio: 100 % Vespolina

Alcohol: 12% vol.-13% vol.

Acidità Totale: 5,5/6,5 g/l

Colore: Rosso rubino con unghia granata.

Profumo: Fine, con sentori di spezie su fondo nettamente pepato.

Gusto: Equilibrato, con grande struttura e persistenza.

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati cercando di rispettare la naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.