



La VESPOLINA

Colline Novaresi DOC Vespolina

2019 2020 2022 2023 2024 2025

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOC

VARIETÀ

100% Vespolina

AFFINAMENTO

12 mesi in legno

ALCOL

13%

FORMATO

Standard (75 cl - 750 ml)





Colline Novaresi DOC Vespolina

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale
VITIGNI	100% Vespolina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Sud/Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1.5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	85 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	6 anni → il più vecchio - 2015 il più giovane - 2017
EPOCA DELLA VENDEMMIA	La raccolta avviene solitamente negli ultimi 10 giorni di settembre o all’inizio del mese di ottobre, a seconda dell’andamento climatico estivo
VINIFICAZIONE	La fermentazione alcolica una settimana circa Si esegue in fusti d’acciaio alla temperatura controllata di 26/28 °C Alla fermentazione alcolica segue quella malolattica: procede fino a completa trasformazione dell’acido malico, operazione indispensabile per smussare gli spigoli acidi percettibili al palato, arricchendo allo stesso tempo il vino di sostanze aromatiche
AFFINAMENTO	12 mesi in legno

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.5 - 6.66 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosso rubino intenso con un tocco di viola
PROFUMO	· Note speziate e floreali · Tipica la nota di pepe
GUSTO	· Sapido, piacevolmente intenso · Tannini sottili ed armoniosi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Vino per tutti i piatti · Carni bianche · Formaggi freschi e medi

