

# VESPOLEZZA

COLLINE NOVARESI D.O.C. VESPOLINA

## ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

<b>Vitigno:</b>	Vespolina 100%
<b>Zona di produzione:</b>	vigneto nel comune di Ghemme
<b>Composizione del terreno:</b>	argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Resa media per ettaro:</b>	circa 80 quintali
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette, a fine settembre
<b>Vinificazione:</b>	diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione alcolica e malolattica
<b>Affinamento:</b>	6 mesi in acciaio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13% Vol
<b>Bottiglia:</b>	bordolese slanciata di vetro scuro



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	rosso rubino
<b>Profumo:</b>	intenso, complesso, notevolmente speziato, pepe in grani, frutti di bosco
<b>Sapore:</b>	moderatamente tannico, gustoso, caldo, morbido, sapido, con spiccate note di pepe bianco
<b>Accostamento gastronomico:</b>	ottimo per accompagnare salumi, minestre e risotti della tradizione piemontese. Servito a bassa temperatura si abbina piacevolmente anche con pesce di lago e di mare
<b>Temperatura di servizio:</b>	circa 14/15°C
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	l'affinamento in vetro consente di ottenere la massima espressione per 3-4 anni dalla vendemmia