



## COLLINE NOVARESIS VESPOLINA DOC

Parente stretta del più conosciuto nebbiolo la vespolina è il vitigno autoctono a bacca rossa più interessante dell'Alto Piemonte. Carattere deciso del pepe bianco che emana dal bicchiere e la sua facile beva rappresentano le sue doti più immediate.

Vitigno: Vespolina 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, nella nostra vigna di Romagnano Sesia.

Produzione 2021: 2200 bottiglie da 0,75 l

Vigneto: piantato nel 2000, esposto a sud est/sud ovest, altitudine circa 300 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1,8 kg per pianta. Terreno a ph acido, argilloso sabbioso.

Vendemmia 2021: fine settembre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni.

Imbottigliamento: primavera 2022

La fermentazione malolattica avviene in vasca nella primavera dopo la vendemmia.

Grado alcolico: 13%

Estratto secco: 25,7 r/lit

Acidità: ht 4,94

Zuccheri 0,4

Attitudine all' invecchiamento: da 1 a 5 anni dalla vendemmia.