



RESISTENTE PER NATURA

Colline Novaresi

Denominazione di Origine Controllata

S P A N N A

Un rosso da uve Nebbiolo, con sentori di amarena, frutti rossi e un tocco floreale, equilibrato in bocca grazie ad un tannino morbido e delicato. Prodotte sole 750 bottiglie, da vecchie vigne vendemmiate a mano.

Vendemmia: 2024

Vitigni: 100% Nebbiolo

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a Guyot

Sesto d'impianto: 2,400 x 1,20 m

Produzione ettaro: 25 q.li/ha

Toponimo del vigneto: Cattaneo e Gargandino, nel comune di Mezzomerico

Impianto del vigneto: Ripartito nelle 4 varietà tipiche della denominazione, Barbera, Erbaluce, Nebbiolo (presunti cloni all'epoca dell'impianto in corso di osservazione da parte dell'Università di Torino e successivamente omologati) e Vespolina risale al biennio 2003-2004.

Vinificazione: Uva raccolta a mano il 4 ottobre (840 kg), diraspato e inoculato il giorno stesso. Il giorno 9 ottobre la massa è stata travasata integralmente, comprensiva di vinaccia, in altro serbatoio più capiente ed è stato eseguito un innesto di vinaccia di barbera (5%) per la fissazione del colore. Il 18 ottobre, dopo un travaso, il vino è stato posto in affinamento in legno per 2 mesi. Imbottigliamento 26 maggio 2025 di n° 750 bottiglie.

Gradazione alcolica: 12% vol

Produzione: 750 bottiglie da 0,75 litri.



Bottiglia 0,75 lt

