



RESISTENTE PER NATURA

Colline Novaresi

Denominazione di Origine Controllata

VESPOLINA

Un rosso delicato e fragrante, con eleganti note di pepe rosa, violetta e piccoli frutti rossi, fresco e armonioso al palato. Prodotto in sole 1050 bottiglie, da vecchie vigne vendemmiate a mano.

Vendemmia: 2024

Vitigni: 100% Vespolina

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, 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 1° ottobre (1.310 kg), diraspato e posizionato in vasca con movimento di massa. Inoculato il 2 ottobre e sottoposto a 3-4 rimontaggi al giorno è stato svinato, per ottimale estrazione di colore ma in presenza di un modesto residuo zuccherino il 9 ottobre. Pertanto, la fermentazione si è protratta per 3 giorni oltre la fase di macerazione. Il 18 ottobre, dopo un travaso, il vino è stato posto in affinamento in legno per 2 mesi. Imbottigliamento 11 marzo 2025 di n° 1.050 bottiglie.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Produzione: 1050 bottiglie da 0,75 litri.



Bottiglia 0,75 lt

