

A FRO DI TE

colline novaresi DOC
vespolina

ROSSO



Vigneto: vigneto San Giuseppe in comune di Sizzano, regione Noche e San Giuseppe per un totale di 0,5 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso acido.

Vitigno: 100% uve Vespolina detta localmente Ughetta.

Resa in uva per ettaro: 60 Q.li

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette nella terza decade di settembre. Diraspatura e vinificazione in rosso, macerazione in vasche di acciaio per 5-6 giorni a temperatura controllata con rimontaggi ogni 8 ore. Malolattica in acciaio a dicembre/gennaio.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in acciaio per 9 mesi. Imbottigliamento fine estate. Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

Caratteristiche Organolettiche: limpido, di colore rosso rubino con riflessi violacei nella prima gioventù; profumo intenso e fine con grande apertura di rosa macerata, prosegue con frutta fresca e spezie finali quali il pepe e la cannella. Alla degustazione è intenso, asciutto, saporito di frutti rossi e dotato di un discreto quadro acido, molto persistente e gradevolmente amarognolo al retrogusto.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, accompagna con eleganza antipasti, salami della douja, fidighina, primi semplici e secondi di carni bianche, da provare con pesci di acqua dolce.

Temperatura di Servizio: 18 – 20°C centigradi.

Maturazione Ottimale: pronto al consumo nel primo anno, cresce per i successivi due.



PARIDECHIOVINI
viticoltore in sizzano