

VIGNETI VALLE RONCATI



COLLINE NOVARESÌ
CONTROLLED ORIGIN DENOMINATION
Vespolina

Area di produzione

Colline Novaresi – Piemonte, Italia

Area of production

Novara Hills – Piemonte, Italy

Vitigno

Vespolina 100%

Grape Variety

Vespolina 100%

Vinificazione e affinamento

La raccolta, in cassetta, viene effettuata nella seconda metà di settembre o ai primi di ottobre. La vinificazione è tradizionale, in rosso a bassa temperatura, per il mantenimento dei profumi originali del vitigno. Il vino completa la seconda fermentazione in contenitori di acciaio inox dove si affina fino all'estate successiva alla raccolta.

Vinification and ageing

The grape harvest takes place at the end of September or at the beginning of October. The vinification is traditional for red wines, in a steady temperature environment, which maintains the typical fruity aromas. The refinement goes through in steel barrel till the following summer.

Caratteristiche

Colore Rosso rubino intenso con gradevoli sfumature violacee. Al naso offre un bouquet speziato molto fine e persistente. Se vinificato in purezza ci regala un vino limpido, di colore rosso rubino con riflessi violacei ed intensamente profumato. Ideale abbinato a piatti delicati e salumi.

Characteristics

The colour is deep ruby-red with pleasant violet shades. The smell presents a refined and persistent spiced bouquet. In its purity this grape offers a limpid, a ruby-red wine with shades of violet and intense smelling. Ideal with cold cuts and delicate plates

La temperatura di servizio ottimale è di 18°C.

Best serving temperature 18° C.

