

# VIGNETI VALLE RONCATI



COLLINE NOVARESIS  
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.

