

# Colline Novaresi DOC VESPOLINA - N54



## ***Fermentazione e affinamento***

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Il vino viene affinato in acciaio e bottiglia per 4 mesi.

***Affinamento in bottiglia:*** 4 mesi

***Temperatura di servizio:*** 18°C

***Bicchieri consigliati:*** Baloon

***Abbinamento gastronomico consigliato:*** Salumi, pasta, formaggi stagionati e carni.

***Possibilità di invecchiamento:*** 12-15 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati nel rispetto della naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.

**Uvaggio:** 100% Vespolina

**Alcohol:** 12% vol.-13% vol.

**Acidità Totale:** 5,5/6,5 g/l

**Colore:** Rosso rubino con unghia granata

**Profumo:** Fine, con sentori di spezie su fondo nettamente pepato

**Gusto:** Equilibrato, con grande struttura e persistenza

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.