



IOPPA

COLLINE NOVARESI D.O.C. VESPOLINA “ CODA ROSSA “

Zona di Produzione

Sizzano (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei brillanti.

Naso: vinoso e floreale con sentori di viola, rosa e piccoli frutti rossi ben sorretti dalle tipiche note balsamiche di questo vitigno e dalle sue note di pepe nero e grafite..

Palato: immediatamente morbido ed equilibrato, sostenuto da una buona freschezza e sapidità. La chiusura tannica è netta, piacevole, fine e persistente.

Perfetto con: salumi e antipasti piemontesi, primi e secondi piatti ricchi e saporiti e con carni alla griglia

Servire a: 18-20°C

Uve e Vinificazione

Varietà: Vespolina 100% (vitigno autoctono)

Età delle vigne: 20 - 25 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q

Vendemmia: seconda metà di settembre.

Metodo di vinificazione: in rosso, naturale in vinificatori di acciaio per 7-10 giorni con controllo della temperatura.

Maturazione: 12 mesi in vasche d'acciaio.

Affinamento: alcuni mesi in bottiglia.

