



IOPPA

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

“ STRANSI’ “

Zona di Produzione e Appassimento

Romagnano Sesia (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia.

È la prima uva ad essere raccolta e sistemata tutta in piccole cassette. Grazie al microclima sempre ventilato l'appassimento avviene in modo naturale da fine settembre a marzo dell'anno successivo.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso.

Naso: ricco di componenti complesse quali spezie, frutta rossa matura, amarene, piccoli frutti neri e leggere note di vaniglia.

Palato: molto strutturato, ben equilibrato tra zuccheri e acidità, la leggera nota tannica lo rende armonioso, il finale è lungo.

Perfetto con: formaggi cremosi ed erborinati, selvaggina e torte al cioccolato con salse ai frutti di bosco.

Servire a: 14 -16°C

Uve e Vinificazione

Varietà: Vespolina 100% (vitigno autoctono)

Età delle vigne: 20 - 45 anni

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: metà settembre.

Metodo di vinificazione: in vasca di acciaio. Nei primi 10 giorni il mosto è a contatto con le bucce e inizia la fermentazione. Separazione delle bucce dal mosto, travaso in piccole botti con proseguo lento della fermentazione per almeno 60 giorni fino alla sua interruzione naturale che lascia un sostenuto residuo zuccherino.

Resa vino: 20%

Invecchiamento: 60 mesi in barrique di rovere

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.

