

AUDACE

Colline Novaresi DOC Vespolina

Origine e vinificazione

Vitigno: Vespolina 100% con resa di 60 q.li per ettaro

Zona di produzione: vigneto "La Filadora" Mezzomerico, Alto Piemonte

Vigna: di proprietà, a conduzione diretta, che rispetta e protegge l'ambiente collinare in cui opera.

Terreno: morenico argilloso, a reazione acida

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: manuale in cassetta, verso fine Settembre

Vinificazione: in vasche di acciaio inox

Affinamento: min 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: vinoso, frutta matura con note balsamiche e speziate di pepe nero

Sapore: asciutto, intenso, tannini ammorbiditi dall'invecchiamento

Temperatura di servizio: 16°C, stappando la bottiglia mezz'ora prima di servire

Accostamento gastronomico: salumi e formaggi stagionati, secondi piatti di media struttura

