



ACQUISTATO IL .....

Vespolina Colline Novaresi DOC

2015

## Un particolare rosso piemontese



Dal Piemonte settentrionale un vino da uve autoctone vespolina. Colore acceso, riflessi violacei; profumi fruttati lievemente speziati, in bocca si apre equilibrato e asciutto, con i tannini ben in evidenza ma non invadenti. Un vino intenso perfetto con i secondi di carne e i formaggi speziati.

L'Azienda Vitivinicola Enrico Crola nasce dal sogno del "eterno ragazzo" che le dà il nome: l'entusiasmo di un bambino, la perseveranza e la dedizione di un adulto. Enrico, dedicando ogni momento libero alla sua passione, è riuscito, passo dopo passo, a staccarsi dalla routine della vita quotidiana dedicata al settore informatico per dar vita al suo ambizioso progetto: poco più di due ettari di vigneti e una cantina progettata secondo le più moderne tecniche di vinificazione e stoccaggio, per un'azienda giovane, dinamica e all'avanguardia. I vigneti (Vergiasca, Filadora e Righins) sorgono sui terreni di Mezzomerico, paese sito tra le colline moreniche del Medio Novarese, immerso in boschi e incantevoli paesaggi. Nel 2009 c'è stata la prima vendemmia, e la prima "creatura" ha visto la luce nel 2010.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso-limoso
<b>Esposizione</b>	Nord-sud, 291 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Vespolina 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro un anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Secondi piatti importanti, cacciagione e formaggi stagionati.
<b>Vinificazione</b>	Dopo la diraspa-pigiatura, fermentazione con macerazione in acciaio alla temperatura controllata di 25-28° per 10 giorni; ogni giorno si effettuano tre rimontaggi e un delestage per 4 volte.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino acceso con riflessi violacei; al naso netti sentori fruttati e note speziate tipico della vespolina; assaggio equilibrato, asciutto, con tannini in evidenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821