



ARDITA

COLLINE NOVARESI VESPOLINA

Vino ottenuto da uno dei principali vitigni autoctoni dell'Alto Piemonte: la Vespolina.

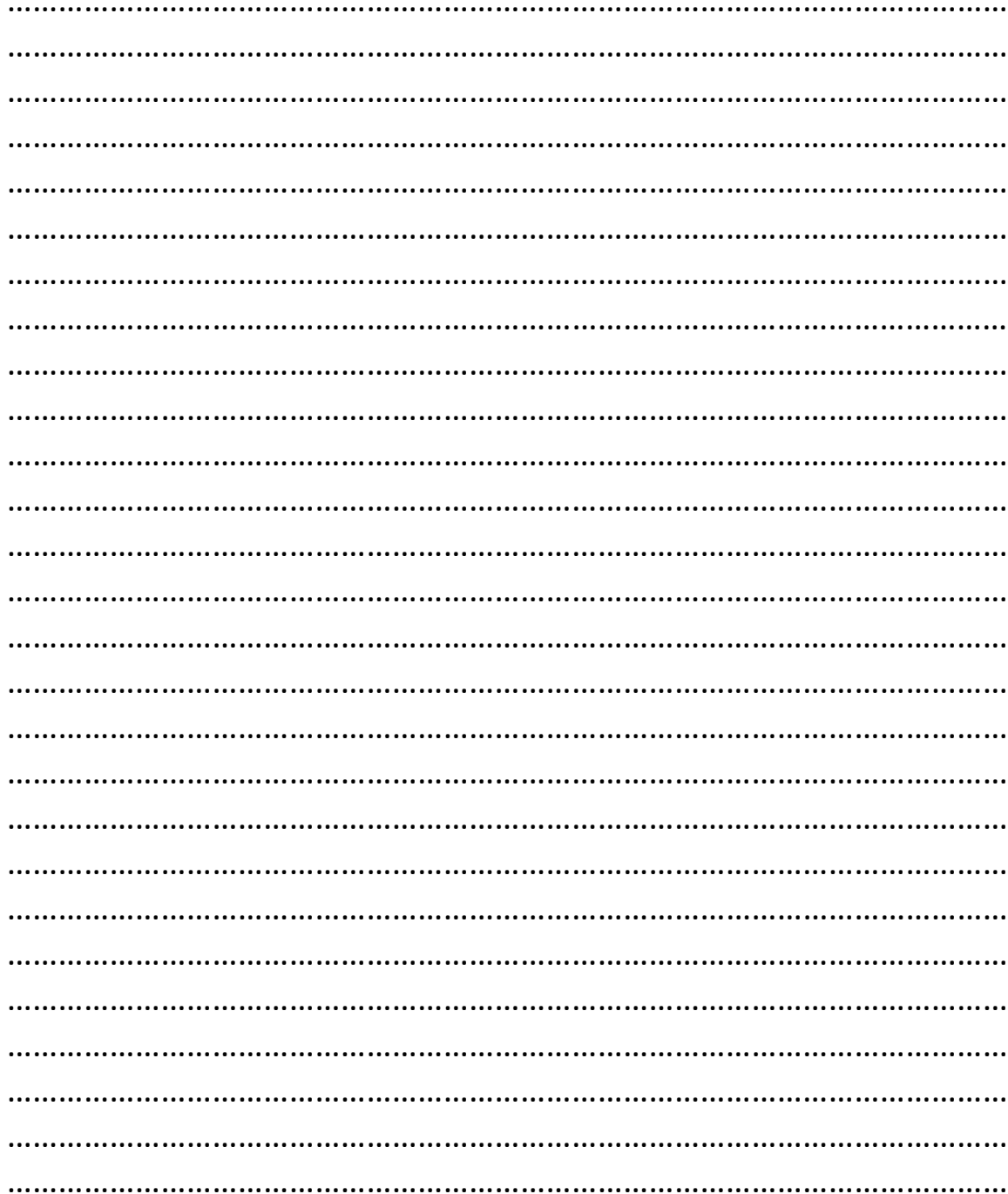
Data la sua maturazione medio-precoce diviene molto appetibile da insetti come vespe e calabroni, responsabili quindi dell'inconfondibile nome.

Dal colore rubino acceso e brillante, ha particolarissimi riflessi violacei

L'aroma di pepe, tipico della Vespolina, si combina con eleganza a note di frutto rosso maturo creando una piacevole complessità.

I sapori speziati e succosi lasciano spazio in bocca al tannino che rende questo vino particolarmente persistente.

ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneto Monte Tabor nel comune di Fara e Vigneto Belvedere nel comune Di Briona
RESA PER ETTARO:	50 hl
DENSITA' IMPIANTO :	3500 piante/ha
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea, macerazione breve a temperatura controllata di 25/28°
AFFINAMENTO:	In acciaio, sulle proprie fecce fini durante i mesi invernali e almeno un mese in bottiglia
GRADAZIONE:	12-13%
COLORE:	Rubino acceso, riflessi violacei
PROFUMO:	Netto di frutta e leggermente speziato
SAPORE:	Asciutto, di buona struttura, tannico



Cell 3472724913 – email damiano.cavallini.eno@gmail.com