



LA PIEMONTELLA
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTELLA

COLLINE NOVARESI D.O.C. VESPOLINA



DENOMINAZIONE

Colline Novaresi D.O.C. Vespolina.

VARIETÀ

Vespolina.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud-Sud/Est.

PRODUZIONE DI UVA PER HA

85 q.li.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica dura una settimana circa. Si esegue in fusti d'acciaio alla temperatura controllata di 26/28 °C. Alla fermentazione alcolica segue quella malolattica: procede fino a completa trasformazione dell'acido malico, operazione indispensabile per smussare gli spigoli acidi percettibili al palato, arricchendo allo stesso tempo il vino di sostanze aromatiche. Affina 12 mesi in legno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 13% Vol. - Acidità totale 5,5 g/l.

COLORE

Rosso rubino intenso con un tocco di viola.

PROFUMO

Note speziate e floreali, tipica la nota di pepe.

GUSTO

Sapido, piacevolmente intenso con tannini sottili e armoniosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per tutti i piatti, carni bianche e formaggi media stagionatura.