



CANTINE ROGIOTTO

# Vespolina

La Vespolina è la varietà autoctona per eccellenza della provincia di Novara. Il suo nome ha origine dal fatto che le vespe sono particolarmente attratte dalla dolcezza delle sue bacche mature all'epoca della vendemmia. Questa varietà conferisce al vino una nota speziata netta e persistente.

Le viti sono coltivate in un anfiteatro naturale nel comune di Boca, all'interno del parco naturale del Monte Fenera, dove il terreno roccioso e la perfetta esposizione ne esaltano le qualità.

**DENOMINAZIONE:** Colline Novaresi D.O.C. Vespolina

**VITIGNI:** Vespolina 100%

**VIGNETI:**

- **Ubicazione:** Boca, località Motto Costazzone - Trantaparghi
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 430 - 510 mt s.l.m.
- **Esposizione:** SUD, SUD-EST, SUD OVEST
- **Terreno:** alta collina, porfido di origine vulcanica,ghiaioso, sabbioso con affioramenti di roccia

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, fine settembre

**MACERAZIONE:** delicata, durata 7giorni in serbatoi di acciaio inox

**FERMENTAZIONE:** con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni

**MALOLATTICA:** sì, spontanea

**AFFINAMENTO:** minimo 6 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 10 anni

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

il colore si presenta rosso rubino. Al naso è floreale, prevale la rosa e la violetta, marcatissimo è il profumo varietale di spezie, su tutte pepe bianco e pepe nero.

Al palato è delicato, morbido, minerale, ci invadono le note speziate percepite in precedenza. La chiusura tannica è netta, piacevole, elegante e persistente.

**ABBINAMENTI:**

salumi,antipasti piemontesi, primi e secondi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi medio stagionati.

Servire ad una temperatura di 18 - 20°C

