



VESPOLINA - Coste della Sesia Vespolina DOC (IL MORE) - 2018

- **DENOMINAZIONE:** Coste della Sesia Vespolina DOC (IL MORE)
- **VITIGNI:** 100% Vespolina
- **ESPOSIZIONE:** Sud Ovest
- **ALTITUDINE:** 330 m s.l.m.
- **TERRENO:** Sabbie marine a PH acido
- **SUPERFICIE:** 1 ettaro
- **DENSITÀ:** 4800 piante per ettaro
- **GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.
- **ACIDITÀ TOTALE:** 7,43 g/l
- **ESTRATTO SECCO:** 27,19 g/l
- **VINIFICAZIONE:** Fermentazione naturale con lieviti autoctoni per 17 giorni, successivamente in macerazione sulle bucce.
- **AFFINAMENTO:** 8 mesi in botte di rovere ovale media tostatura con capacità di 1.500 litri, 6 mesi in bottiglia.
- **COLORE:** Tra il rubino ed il granato a vantaggio di quest'ultimo con l'invecchiamento, risulta particolarmente vivace, consistente e di media trasparenza.
- **NASO:** Fine ed elegante, si rivela pian piano, passo dopo passo. Frutti rossi e amarena, l'immane pepere nero, quest'ultimo conseguenza diretta del rotundone, una molecola chimica presente nella vespolina, chiude su preziosi effluvi minerali terrosi che riportano alla vigna, situata a 330 m s.l.m.
- **PALATO:** Rivela buon corpo, dotato di equilibrio gustativo e lunga scia sapida, morbido, coerente, rimanda ai frutti rossi e alla spezia, lascia una sensazione di freschezza che invoglia la beva.
- **ABBINAMENTO:** Risotto mantecato alla toma del biellese, carni rosse in umido, formaggi grassi di media stagionatura.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C