



IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.

VINO "VESPOLINA D.O.C." annata 2022:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Vespolina" min. 85% di Vespolina; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% VESPOLINA**

ALCOOL: **13% vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,0g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.

Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:

Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità del vitigno autoctono dell'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, fresco, vellutato.**

Odore: **intenso, ampio con esuberanti note speziate.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni e formaggi stagionati.



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.