



VINO ROSSO "VINÖT" 2020

Denominazione: vino da tavola rosso

Composizione: uvaggio di vitigni storicamente coltivati in Alto Piemonte in proporzione variabile in base all'annata. In prevalenza Uva Rara, Croatina e una piccola parte di Nebbiolo, Vespolina e altri.

Vinificazione: diraspatura delle uve e fermentazione spontanea utilizzando l'antica tecnica del pied de cuve, senza controllo della temperatura. Bucces in macerazione per tutto il periodo fermentativo (15 giorni). Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio. Contenuto di solfiti inferiore ai 20 mg/L. Non filtrato.

Bottiglie prodotte: 1299 (da 75 cl)

Note di degustazione: colore rosso rubino denso. Al naso è intenso e complesso, tra frutti rossi maturi, spezie e una leggera nota di cacao. Al palato è pieno, sapido con finale amaricante e buona persistenza.

Abbinamenti: vino quotidiano da tutto pasto. Molto versatile, ben si sposa con salumi e formaggi di media stagionatura e con tutte le verdure e i legumi.

Temperatura di servizio: 18°





COLLINE NOVARESIS DOC VESPOLINA 2020

Denominazione: Colline Novaresi DOC Vespolina

Composizione: Vespolina 100 %

Vinificazione: diraspatura delle uve e fermentazione spontanea utilizzando l'antica tecnica del pied de cuve, senza controllo della temperatura. Bucces in macerazione per tutto il periodo fermentativo (15 giorni). Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio. Contenuto di solfiti inferiore ai 20 mg/L. Non filtrato.

Bottiglie prodotte: 719 (da 75 cl)

Note di degustazione: colore rubino. Al naso è speziato con la tipica nota di pepe nero, vinoso e con rimandi floreali. In bocca è croccante, sapido e persistente, con una piacevole acidità che invita alla beva.

Abbinamenti: primi piatti strutturati, come la paniscia, gli agnolotti, i tajarin al sugo di salsiccia, la pasta e fagioli. Ama anche il pesce di lago e di fiume e le minestre di verdura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°.

Note: si consiglia di stappare qualche minuto prima della mescita.

