



MARIA

COLLINE NOVARESÌ DOC
Vespolina

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbano Cusio Ossola, offrendo paesaggi di rara bellezza incorniciati dalla rassicurante presenza del Monte Rosa, icona delle nostre Alpi. Sono queste località a rendere le nostre uve nobili e i nostri vini straordinari e d'impareggiabile eleganza.

■ IL TERROIR

Le colline novaresi dove coltiviamo la Vespolina da cui nasce la nostra Maria sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi d'argilla e a PH acido. Maria è il nome di nostra figlia cui abbiamo dedicato questo vino.

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Naso: frutti di bosco, spezie e pepe nero
Palato: pieno con tannini robusti ma gradevoli
Perfetto con: piatti grassi tra cui salumi, cotechino, formaggi cremosi, primi e secondi con salse e intingoli
Servire a: 15-16 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Vespolina 100%
Età delle vigne: 30 anni
Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha
Resa per ettaro: 70 q
Vendemmia: fine settembre
Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in tini d'acciaio con macerazione di 6 giorni sulle bucce
Invecchiamento: 6 mesi in tini d'acciaio
Affinamento: minimo di 6 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“*Quintessenza del nostro territorio, la Vespolina è un vitigno di limitatissima diffusione, caratterizzato, nella sua composizione chimica, dalla presenza del Rotundone, la molecola che compone l'aroma del pepe, da qui la sua tradizionale impronta speziata che rende questo vino fresco, di pronta beva, ma soprattutto unico come un vino d'altri tempi.*”

francesco brigatti