



# 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 Verbanco 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*