

Colline Novaresi Doc Vespolina 2021 - Filari del Rosa



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Doc Spanna
Tipologia: Rosso
Vitigno: Vespolina
Annata: 2021
Età delle Vigne: 20-30 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitati: Indigeni
Affinamento - Contenitori: in bottiglia
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Vespolina, fermentazione spontanea, affina per 18 mesi in Acciaio.
Sentori chiave: Pepe, note vegetali e mirtilli.

Naso: fruttato, naso pepato, con richiami vegetali e di erbe aromatiche come timo e rosmarino.

Bocca: sorso leggero con ingresso fruttato e molto speziato in allungo

Vista: Rosso rubino tendente al violaceo

Ci troviamo in Nord Piemonte alle pendici del Monte Rosa, più precisamente a Gattinara, dove i terreni caratterizzati da rocce magmatiche, da residui morenici e di origine vulcanica donano ai vini una trama minerale unica al mondo.

Qui i Nebbioli possiedono caratteristiche uniche che differiscono dal più noto "cugino" di Langa: tannini meno irruenti, minor struttura, maggior acidità, sentori maggiormente balsamici ed eleganza che la fa da padrone.

È Marco Arlunno a gestire il progetto Filari del Rosa, realtà in cui da anni mette anima e cuore

lavorando in vigna in totale assenza di prodotti di sintesi e a cogliere in cantina le sfumature delle uve e dei terreni sui quali lavora, optando sempre per un approccio autentico, onesto e trasparente. I suoi vini, in origine sempre piuttosto austera, giovani di affinamento più o meno prolungato in vetro per riuscire ad uscire sul mercato con prodotti sempre pronti, precisi e rigorosi.

La Vespolina è un vitigno utilizzato storicamente in uvaggio con Gattinara o Ghemme, ma da molti anni è ormai vinificato in purezza grazie alla sua immediatezza espressiva e al suo marcato profilo aromatico incentrato sulla speziatura in cui è il pepe nero a prendere il palcoscenico.