

AZIENDA AGRICOLA TIZIANO MAZZONI

p.IVA 01715980031

Via Roma 73 | 28010 Cavaglio d'Agogna [NO] Italy

info@vinimazzoni.it



Un vino di famiglia e tradizione, terreni morenici e argillosi, ben drenanti e ricchi di minerali benefici.



COLLINE NOVARESIS VESPOLINA D.O.C. "IL RICETTO"

Uve: Vespolina in purezza

Anno impianto 2000

Allevamento a Guyot

4000 ceppi per ettaro

Produzione: 65 quintali per ettaro

Le uve provengono dai vigneti siti nei comuni di Cavaglio d'Agogna e Ghemme con terreni argillosi.

Esposizione: vigneto Sud/Sud Ovest con un'altezza media di 280 metri sul livello del mare.

Concimazione: tralci di potatura, trinciatura dell'inerbimento. Concime organico per colture biologiche.

Vinificazione: Le uve vengono fatte fermentare sulle bucce per 6/8 giorni in vasche d'acciaio. Vengono effettuati 3-4 rimontaggi e follature nei primi giorni, poi a scalare in quelli successivi.

Affinamento: 6 mesi in acciaio per preservare la speziatura tipica dell'uva vespolina.