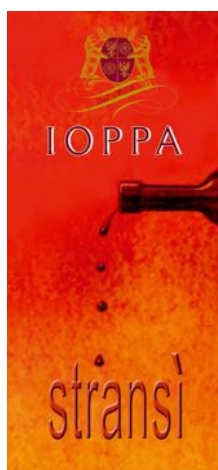


# Stransi



**Denominazione :**

Vino ottenuto da uve appassite.

**Vitigno :**

Vespolina (vitigno autoctono)

**Zona di produzione:**

Romagnano Sesia (prov. di Novara), Italia

**Appassimento:**

È la prima uva ad essere raccolta e sistemata tutta in piccole cassette di plastica. Grazie al microclima sempre ventilato l'appassimento avviene in modo naturale da fine Settembre al mese di Marzo dell'anno successivo

**Vinificazione:**

Dopo il lungo appassimento l'uva viene pigiata e messa in vasca di acciaio. Nei primi 10 giorni il mosto è a contatto con le bucce e inizia la fermentazione. Quando la buccia viene separata il mosto continua una lunga e lenta fermentazione in piccole botti per almeno 60 giorni finché si interrompe naturalmente lasciando un sostenuto residuo zuccherino

**Maturazione:**

per almeno 48 mesi in piccole botti di Rovere e un anno di affinamento in bottiglia minimo

**Resa del vino:**

20%

**Colore:**

rosso rubino molto intenso

**Profumo:**

ricco di componenti complesse quali spezie, frutta rossa matura, amarene, piccoli frutti neri e leggere note di vaniglia

**Sapore:**

molto ricco di struttura, si presenta ben equilibrato nel rapporto zuccheri e acidità, la leggera nota tannica lo rende armonioso, con lungo retrogusto



# IOPPA

Azienda Agricola Vitivinicola IOPPA F.lli Giampiero e Giorgio  
Società Agricola Semplice  
via Delle Pallotte 10  
28078 Romagnano Sesia (NO)  
Tel. 0163 833079  
Mail: [info@vinioppa.it](mailto:info@vinioppa.it)  
P. Iva : 00892170036