



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2004

La prima vendemmia a Lessona. Una grande annata, con una primavera caratterizzata da precipitazioni e da temperature ideali, seguita da un'estate calda ma non in modo eccessivo e da un settembre eccezionale in quanto ad escursione termica. Buona anche la quantità prodotta, anche se controllata da abbondanti diradamenti in vigna. Uno splendido inizio!

Vigneti	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormeggio e Castagnola, in regione Castello, vigneto Covà.
Suolo	Sabbie marine plioceniche su porfidi, frammiste a sedimenti fluvio-glaciali più recenti; pH acido (4,5-5,5) con grande ricchezza e disponibilità di minerali e microelementi (ferro, manganese, alluminio e zinco).
Vitigni	95%-100% Nebbiolo, fino a 5% Vespolina.
Porta-innesti	3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot.
Densità	5.000 piante per ettaro.
Altitudine	Lessona: 290-350 m s.l.m.
Vendemmia	17 ottobre 2004. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 34 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 16 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 30 mesi. Imbottigliamento: metà giugno 2007. Successivo affinamento in bottiglia