



Lessona Doc 2005

Ad un inverno nella norma, con precipitazioni contenute è seguita una primavera fresca, con un leggero ritardo della ripresa vegetativa. L'estate è iniziata con alte temperature alternate ad alcuni periodi inaspettatamente freschi, con pochissime precipitazioni. Le piogge sono arrivate in concomitanza con la raccolta ritardando una vendemmia che si credeva anticipata. Le posizioni migliori hanno poi goduto di un fine settembre quasi estivo.

Andamento climatico anomalo per una annata di difficile interpretazione, con vini austeri che daranno grandi risultati con l'affinamento in bottiglia, grazie anche all'importante dotazione acida e polifenolica.

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	100% Nebbiolo.
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	Dal 10 al 16 ottobre 2005. 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 22-26 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 14 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 30 mesi. Imbottigliamento: inizio settembre 2008. Successivo affinamento in bottiglia.