



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2006

Dopo un inverno con temperature rigide è seguita una primavera mite con giuste e regolari piogge. Ad un mese di giugno con temperature sopra le medie sono seguiti un mese di luglio con benefiche piogge ed un agosto asciutto con notti fredde.

Un'annata splendida per equilibrio dell'uva e dei vini, non potenti ma dall'incomparabile espressione aromatica, che ne fa un'annata da conservare o da godere subito!

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	Dall'11 al 14 ottobre 2006. 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 28 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 13 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 30 mesi. Imbottigliamento: fine luglio 2009. Successivo affinamento in bottiglia.