



**PROPRIETÀ SPERINO**  
IN  
*Lessona*



## Lessona Doc 2007

Un inverno eccezionalmente mite ha portato un grande anticipo di tutte le fasi vegetative della vite. L'estate non estremamente calda è stata caratterizzata da una ventilazione costante; le moderate piogge di inizio agosto hanno evitato stress eccessivi alle viti. Le notevoli escursioni termiche giorno/notte in settembre hanno concluso con la maturazione aromatica una annata che si preannuncia grandissima. Vini potenti, ed al contempo profondi e complessi grazie alla finezza aromatica favorita dalle piogge di agosto e dalle freddi notti settembrine.

<b>Vigneti</b>	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormeggio e Castagnola, in regione Castello, vigneto Covà.
<b>Suolo</b>	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).
<b>Vitigni</b>	100% Nebbiolo.
<b>Porta-innesti</b>	3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot.
<b>Densità</b>	5.000 piante per ettaro.
<b>Altitudine</b>	Lessona: 290-350 m s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Tra il 3 e il 9 ottobre 2007. Vendemmia a mano, in cassette.
<b>Vinificazione</b>	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 22 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 12 mesi <i>sur lie</i> .
<b>Affinamento</b>	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 36 mesi. Imbottigliamento: metà agosto 2010. Successivo affinamento in bottiglia.