



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2008

Un'annata iniziata in un modo infelice con una primavera lunga, fredda ed estremamente piovosa. L'estate è arrivata in ritardo, ma da inizio agosto il tempo è stato secco con impressionanti escursioni termiche fra giorno e notte, in virtù anche del fatto che a causa del freddo primaverile la terra non si è mai scaldata. L'annata è stata accompagnata da uno splendido autunno e caratterizzata da vendemmia ritardata rispetto al solito. Abbiamo ottenuto materie prime di ottimo livello soprattutto per quanto riguarda il profilo aromatico.

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	Tra il 12 e il 23 ottobre 2008. 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 26 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 15 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 40 mesi. Imbottigliamento: metà giugno 2012. Successivo affinamento in bottiglia.