



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2009

L'annata inizia con forti gelate primaverili che assieme ad una grandinata devastante il 16 aprile riducono pesantemente la quantità. Questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve in una annata non semplice dal momento che fino a fine luglio si è avuto un clima freddo e grandi piovosità. L'andamento successivo della stagione, con splendidi agosto e settembre hanno favorito una maturazione ottimale delle uve, di grande espressione aromatica e di concentrazione grazie alle bassissime rese.

Vigneti	Lessona: in regione Orolungo, vigneti Ormeccio e Castagnola; in regione Castello, vigneto Covà; vigneto Monfalcone.
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 14 e il 22 ottobre 2009. 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 27 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 13 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 32 mesi. Imbottigliamento: fine settembre 2012. Successivo affinamento in bottiglia.