



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2010

Ad un inverno freddo e nevoso è seguita una primavera insolitamente fresca, con un certo ritardo vegetativo e qualche localizzata gelata. L'estate è stata piuttosto fresca, ma con un notevolissimo irraggiamento solare e la giusta dotazione idrica che, uniti ad un leggero diradamento naturale a causa delle gelate primaverili, hanno portato ad una straordinaria e lenta maturazione delle uve. Una vendemmia tardiva, ma nelle condizioni ottimali.

Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino complesso e godibile da giovane, ma che sarà straordinario nell'invecchiamento.

Vigneti	Lessona: in regione Orolungo, vigneti Ormeggio 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 19 e il 27 ottobre 2010. 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 30 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 20 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 40 mesi. Imbottigliamento: fine maggio 2014. Successivo affinamento in bottiglia.