



**PROPRIETÀ SPERINO**  
IN  
*Lessona*



## Lessona Doc 2011

La vendemmia 2011 è decisamente la più atipica vista in anni recenti: ad un inverno nella norma è seguita una primavera insolitamente calda nelle Prealpi biellesi, con un eccezionale anticipo dell'avvio della stagione vegetativa. Si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, vista l'estrema alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni. L'estate è stata caratterizzata da temperature medie decisamente al di sopra della media stagionale e la vendemmia è stata anticipata di quasi due settimane rispetto alla norma. Il risultato sono stati uve perfettamente sane e vini certamente più rotondi e intensi: una annata di più facile approccio in gioventù.

<b>Vigneti</b>	Lessona: in regione Orolungo, vigneti Ormeggio e Castagnola; in regione Castello, vigneto Covà; vigneto Monfalcone.
<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 26 settembre e il 6 ottobre 2011. 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. 14 mesi <i>sur lie</i> .
<b>Affinamento</b>	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 34 mesi. Imbottigliamento: settembre 2014. Successivo affinamento in bottiglia.