



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Lessona Doc 2012

Il 2012 sarà ricordato come uno degli inverni più rigidi in zona, con temperature al di sotto dei -20°C. Un caldo improvviso tra fine aprile e inizio maggio ha causato qualche violenta grandinata riducendo molto la produzione. Il proseguo dell'anno è stato piuttosto caldo e asciutto, quasi al limite dello stress idrico per le viti, evitato forse per le importanti riserve idriche accumulate in primavera. Finalmente a settembre alcune abbondanti piogge hanno ristabilito l'equilibrio delle varietà più tardive, quali il Nebbiolo, ridando vigore alla parte vegetativa e freschezza alle uve. La produzione, tra le più basse di sempre, ha consegnato vini di bella concentrazione, ma grazie alle piogge settembrine il Nebbiolo ha sviluppato grande finezza aromatica, freschezza e finale lungo e minerale.

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 7 e il 14 ottobre 2012. 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. 18 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in tonneaux e botti ovali da 15 hl per 33 mesi. Imbottigliamento: metà agosto 2015. Successivo affinamento in bottiglia.

Alcol: 13.5%; **acidità totale:** 5.5 g/L; **pH:** 3.55.