



**PROPRIETÀ SPERINO**  
IN  
*Lessona*



## Lessona Doc 2013

L'inverno e la primavera umidi e freddi, con temperature vicino a 0°C fino alla prima metà di giugno, hanno causato un notevole ritardo nelle fasi vegetative e fisiologiche della vite. Per fortuna la fioritura è avvenuta dopo il freddo e le piogge di giugno e l'allegazione è stata talmente favorita da portare a una vendemmia decisamente abbondante, in netto contrasto con il 2012. Ancora qualche temporale estivo a settembre; poi la vendemmia anticipata, ma non semplice, ha richiesto molto impegno di selezione in campo e sul nastro di cernita. Abbiamo preferito non esagerare con le macerazioni privilegiando la parte aromatica e la finezza al lato tannico che in tali condizioni avrebbe rischiato di non presentarsi con la giusta maturazione. Il risultato: vini di vibrante acidità minerale, grande impatto aromatico e corpo più delicato e fine rispetto ad altre annate recenti.

<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 22 e il 27 ottobre 2013. 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 21 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 18 mesi <i>sur lie</i> .
<b>Affinamento</b>	Maturazione in tonneau e botti ovali da 15 hl per 32 mesi. Imbottigliamento: agosto 2016. Successivo affinamento in bottiglia.

**Alcol:** 13%; **acidità totale:** 5.7 g/L; **pH:** 3.5