



**PROPRIETÀ SPERINO**  
*Lessona*



## Lessona Doc 2014

L'annata è cominciata, in modo atipico, con un inverno quasi assente ed una primavera estremamente anticipata e calda a lasciare presagire una annata tranquilla. All'improvviso, invece, ad inizio giugno le temperature sono precipitate vicino a 0°C ed è iniziata una delle estati più piovose che si ricordino. La seconda metà di settembre è stata clemente e dopo una stagione delle più complesse in vigneto è stato un sollievo portare le uve in cantina. Siamo stati costretti ad una accurata e severa cernita che ha condotto ad una delle vendemmie più avare di sempre in quantità e struttura, ma con vini incredibilmente aromatici, fini e fragranti. Una annata dalle sfide immense, ma che con il tempo ci darà grandi soddisfazioni!

<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>	Dal 17 al 22 ottobre 2014. 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 28 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 9 mesi <i>sur lie</i> .
<b>Affinamento</b>	Maturazione in tonneaux e botti ovali da 15 hl per 33 mesi. Imbottigliamento: 20 luglio 2017. Successivo affinamento in bottiglia.
<b>Analisi:</b>	Alcol: 13%; acidità totale: 5.9 g/L; pH: 3.55.