



Rosa del Rosa Coste della Sesia rosato Doc

Un'annata iniziata in un modo infelice con una primavera lunga, fredda ed estremamente piovosa. L'estate è arrivata in ritardo, ma da inizio Agosto il tempo è stato secco con impressionanti escursioni termiche fra giorno e notte, in virtù anche del fatto che a causa del freddo primaverile la terra non si è mai scaldata. L'annata è stata accompagnata da uno splendido autunno e caratterizzata da vendemmia ritardata rispetto al solito. Abbiamo ottenuto materie prime di ottimo livello soprattutto per quanto riguarda il profilo aromatico.

Vigneti	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormeggio, Castagnola, Belvedere. Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, nella zona del Bramaterra.
Suolo	Lessona: 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). Madonna degli Angeli: ghiaie e roccia madre affiorante di porfidi con vene caoliniche. pH sub-acido (5-6).
Vitigni	65% Nebbiolo, 20% Vespolina, 15% Croatina.
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. Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.
Vendemmia	Dal 15 al 17 ottobre 2008. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Macerazione di 12 ore sulle bucce. 4 mesi <i>sur lie</i> . Imbottigliamento: inizio marzo 2009. Successivo affinamento in bottiglia.