



Rosa del Rosa 09

L'annata è iniziata con forti gelate primaverili che insieme alla grandinata devastante del 16 aprile hanno ridotto pesantemente la quantità. Questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve in una annata non semplice dal momento che fino a fine luglio si è avuto un clima freddo e grandi piovosità. L'andamento successivo della stagione, con splendidi agosto e settembre hanno favorito una maturazione ottimale delle uve, di grande espressione aromatica e di concentrazione grazie alle bassissime rese.

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	85% Nebbiolo, 10% Vespolina, 5% 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 3 al 18 ottobre 2009. 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 2010. Successivo affinamento in bottiglia.