



Rosa del Rosa Piemonte rosato 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.

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, 15% Vespolina.
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 6 al 15 ottobre 2013. 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: febbraio 2014. Successivo affinamento in bottiglia.