



Rosa del Rosa Piemonte Rosato 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!

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 7 al 17 ottobre 2014. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Macerazione di 8 ore sulle bucce. 4 mesi <i>sur lie</i> . Imbottigliamento: febbraio 2015. Successivo affinamento in bottiglia.