



**PROPRIETÀ SPERINO**  
IN  
*Lessona*



## Rosa del Rosa 2017 Piemonte Doc Rosato

Il 2017 è cominciato con un inverno più caldo del solito, seguito da una primavera con la necessaria piovosità; si è così avuto un buon anticipo del germogliamento. Purtroppo tale anticipo ha acuito il danno causato da un improvviso abbassamento delle temperature avvenuto tra il 18 ed il 20 Aprile; di una gelata primaverile così severa non si ha memoria in Alto Piemonte. Dal mese di Maggio in poi è cominciato un periodo di sole e temperature leggermente sopra la media. La piovosità scarsissima ha determinato una delle estati più secche degli ultimi anni.

Finalmente nella seconda settimana di settembre le temperature sono rientrate nella norma e qualche temporale ha riportato le viti in condizioni di salute per la fine della maturazione. In vendemmia si sono raccolti i risultati di una annata estrema, scarsissima in produzione per via della gelata e del prolungato periodo di siccità, ma con uve perfette, per vini sicuramente di concentrazione e volume.

<b>Vigneti</b>	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.
<b>Suolo</b>	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).
<b>Vitigni</b>	90% Nebbiolo, 10% Vespolina.
<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. Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Dal 13 al 20 settembre 2017. Vendemmia a mano, in cassette.
<b>Vinificazione</b>	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Macerazione di 12 ore sulle bucce. 3 mesi <i>sur lie</i> . Imbottigliamento: febbraio 2018. Successivo affinamento in bottiglia.
<b>Analisi</b>	alcol: 13.5 %; pH: 3.31; acidità totale: 6.1 g/L; residuo zuccherino: 4 g/L