



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Rosa del Rosa 2018 Piemonte Doc Rosato

Un inverno lungo quello del 2018, ma mai estremo; pochissima neve, ma abbondanti piogge che hanno ripristinato le riserve idriche perse con l'arido 2017. Ancora ad Aprile abbiamo avuto temperature vicine a 0°C e il germogliamento è stato decisamente tardivo. La primavera e la prima parte dell'estate hanno poi visto un susseguirsi di abbondanti piogge, ma per fortuna abbiamo avuto una delle pochissime annate senza danni da grandine! Finalmente da fine Luglio le temperature si sono alzate ed è cominciata una estate, seppure tardiva, che ha permesso un recupero della maturazione. Annata nel complesso difficile per quanto riguarda le strategie di difesa, ma alla fine una delle vendemmie più abbondanti che si ricordino in zona. I vini saranno certamente freschi, floreali, sapidi e godibili. La abbondante produzione ha ridotto leggermente la struttura tannica privilegiando in generale la piacevolezza e la gastronomicità di vini che daranno il meglio di sé più rapidamente 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. Solo per questo vino una parte delle uve proviene da fornitori storici.
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	90% Nebbiolo, 10% 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 24 settembre al 2 ottobre 2018. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Macerazione di 8 ore sulle bucce. 5 mesi <i>sur lie</i> . Imbottigliamento: 28 febbraio 2019. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi	alcol: 13.5 %; pH: 3.25; acidità totale: 6 g/L; residuo zuccherino: 3 g/L