



Rosa del Rosa 2019 Piemonte Doc Rosato

L'inverno 2019 è stato molto asciutto e, com'è spesso accaduto nelle annate recenti, con temperature al di sopra delle medie stagionali con un netto anticipo della ripresa vegetativa. La primavera, al contrario, è stata fredda e molto piovosa sino a fine maggio, mese in cui purtroppo si sono verificate anche due grandinate importanti. La fioritura, quindi, è stata difficile, lenta e disomogenea; l'estate asciutta. Un settembre iniziato con la pioggia ha fatto temere una vendemmia difficile, ma da metà settembre il clima si è stabilizzato e a metà ottobre abbiamo raccolto uve mature in una bella vendemmia tardiva. Annata nel complesso non facile, salvata dalla scarsa produzione dovuta alla difficile fioritura ed alle grandinate primaverili. Questo ha permesso di ottenere vini pieni, meno freschi rispetto ad annate recenti, ma con la fragrante aromaticità tipica delle vendemmie ritardate.

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 al 27 settembre 2019. 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: 5-6 marzo 2020. Successivo affinamento in bottiglia.
Analisi	alcol: 13 %; pH: 3.31; acidità totale: 6 g/L; residuo zuccherino: 5 g/L