



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2004

La prima vendemmia a Lessona. Una grande annata, con una primavera caratterizzata da precipitazioni e da temperature ideali, seguita da un'estate calda ma non in modo eccessivo e da un settembre eccezionale in quanto ad escursione termica. Buona anche la quantità prodotta, anche se controllata da abbondanti diradamenti in vigna. Uno splendido inizio!

Vigneti	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormezzano, Castagnola, Belvedere, iscritti a Lessona D.O.C. Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, iscritta a Bramaterra D.O.C.
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	65% Nebbiolo, 20% Vespolina, 15% Croatina.
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 9 al 14 ottobre 2004. Vendemmia a mano, in cassette.
Vinificazione	Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 26-32 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 12 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 18 mesi. Imbottigliamento: fine luglio 2006. Successivo affinamento in bottiglia.