



PROPRIETÀ SPERINO
IN
Lessona



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2006

Dopo un inverno con temperature rigide la primavera è stata mite, con giuste e regolari piogge. Ad un giugno con temperature sopra le medie sono seguiti un luglio con benefiche piogge ed un agosto asciutto con notti fredde. Un'annata splendida per equilibrio dell'uva e dei vini, non potenti ma dall'incomparabile espressione aromatica che fa del 2006 un'annata da conservare o da godere subito!

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 4 al 12 ottobre 2006. 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 19 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 9 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 18 mesi. Imbottigliamento: metà agosto 2008. Successivo affinamento in bottiglia.