



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2007

Un inverno eccezionalmente mite ha portato un grande anticipo di tutte le fasi vegetative della vite. L'estate non estremamente calda è stata caratterizzata da una ventilazione costante; le moderate piogge di inizio agosto hanno evitato stress eccessivi alle viti. Le notevoli escursioni termiche giorno/notte in settembre hanno concluso con la maturazione aromatica una annata che si preannuncia grandissima. Vini potenti, ed al contempo profondi e complessi grazie alla finezza aromatica favorita dalle piogge di agosto e dalle fredde notti settembrine.

Vigneti	Lessona in regione Orolungo, vigneti Ormeggio, 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 3 al 9 ottobre. 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 24 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 11 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 18 mesi. Imbottigliamento: fine luglio 2009. Successivo affinamento in bottiglia.

