



## Uvaggio Coste della Sesia Doc 2008

Un'annata iniziata in un modo infelice con una primavera lunga, fredda ed estremamente piovosa. L'estate è arrivata in ritardo, ma da inizio Agosto il tempo è stato secco con impressionanti escursioni termiche fra giorno e notte, in virtù anche del fatto che a causa del freddo primaverile la terra non si è mai scaldata. L'annata è stata accompagnata da uno splendido autunno e caratterizzata da vendemmia ritardata rispetto al solito. Abbiamo ottenuto materie prime di ottimo livello soprattutto per quanto riguarda il profilo aromatico.

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Vigneti</b>       | Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormezzano, Castagnola, Belvedere, iscritti a Lessona D.O.C.<br>Brusnengo in regione Forte, vigna Madonna degli Angeli, vigna di 45-90 anni, iscritta a Bramaterra D.O.C.  |
| <b>Suolo</b>         | 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).<br>Madonna degli Angeli: ghiaie e roccia madre affiorante di porfidi con vene caoliniche. pH sub-acido (5-6). |
| <b>Vitigni</b>       | 80% Nebbiolo, 15% Vespolina, 5% Croatina.  |
| <b>Porta-innesti</b> | 3309-C, Gloire de Montpellier, 101-14, Gravesac, Rupestris du Lot.   |
| <b>Densità</b>       | 5.000 piante per ettaro.   |
| <b>Altitudine</b>    | Lessona: 290-350 m s.l.m.<br>Madonna degli Angeli: 350-420 m s.l.m.  |
| <b>Vendemmia</b>     | Tra il 6 e il 16 ottobre 2008.<br>Vendemmia a mano, in cassette.   |
| <b>Vinificazione</b> | Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 20 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 9 mesi <i>sur lie</i> .   |
| <b>Affinamento</b>   | Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 22 mesi. Imbottigliamento: inizio settembre 2010. Successivo affinamento in bottiglia.   |