



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2009

L'annata inizia con forti gelate primaverili che, assieme alla grandinata devastante del 16 aprile, riducono pesantemente la quantità. Questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve in una annata non semplice dal momento che fino a fine luglio si è avuto un clima freddo e grande piovosità. La stagione è proseguita con splendidi agosto e settembre che hanno favorito una maturazione ottimale delle uve, di grande espressione aromatica e di concentrazione grazie alle bassissime rese.

Vigneti	Lessona in regione Orolungo: vigneti Ormeccio, 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	80% Nebbiolo, 15% Vespolina, 5% 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	Tra 20 settembre e il 14 ottobre 2009. 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 20 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 10 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 18 mesi. Imbottigliamento: inizio luglio 2011. Successivo affinamento in bottiglia.