



Uvaggio Coste della Sesia Doc 2011

La vendemmia 2011 è decisamente la più atipica vista in anni recenti: ad un inverno nella norma è seguita una primavera insolitamente calda nelle Prealpi biellesi, con un eccezionale anticipo dell'avvio della stagione vegetativa. Si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, vista l'estrema alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni. L'estate è stata caratterizzata da temperature medie decisamente al di sopra della media stagionale e la vendemmia è stata anticipata di quasi due settimane rispetto alla norma. Il risultato sono stati uve perfettamente sane

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	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 il 21 e il 28 settembre 2011. 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 18 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 10 mesi <i>sur lie</i> .
Affinamento	Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 22 mesi. Imbottigliamento: ottobre 2013. Successivo affinamento in bottiglia.